CUCINA REGIONALE B

Basilicata

Campania

Emilia Romagna

Marche

Toscana

Trentino Alto Adige

BASILICATA

CALZONI DI VERDURA (x 6)

Ingredienti
Per l'impasto:
250 gr. di farina 1 mis. d'acqua tiepida 1 mis. di latte tiepido 15 gr. di lievito di birra ½ cucchiaino d'olio sale q.b.
Per il ripieno:
1 kg. d'indivia o fogli di bietola 150 gr. d'uvetta o d'olive nere snocciolate 1 peperoncino piccante 60 gr. d'olio d'oliva extra vergine sale q.b.
Preparazione:
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida.
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio, lievito e sale 5 sec. vel. 6. Aggiungere la farina 30 sec. vel. 6, poi 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare coperto per 1 ora circa. Preparare il ripieno: lavare e mondare la verdura ed inserirla nel boccale 6 sec. vel. 3. Versarla in una terrina con l'uvetta strizzata (o le olive), peperoncino, sale e olio, mescolando bene. Dividere l'impasto in 6 parti e stenderlo sottile possibilmente in forma ovale. Ungere la placca del forno, sistemare gli ovali di pasta e disporre su ognuno la verdura preparata; ripiegare la sfoglia e unire bene i bordi. Ungere leggermente i calzoni in superficie e cuocerli in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa. Sono ottimi caldi

FOCACCIA MATERANA

Per l'impasto:
350 gr. di farina di grano duro 70 gr. di strutto 15 gr. di lievito di birra 1 cucchiaino di zucchero 1 cucchiaino di sale
Per il ripieno:
100 gr di cipolla 2 carciofi 100 gr di funghi champignon 50 gr. d'olio d'oliva 50 gr. d'olive nere snocciolate 2 pomodori (o pelati) 1 mozzarella 100 gr. di cacio cavallo 1 peperoncino piccante
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserite nel boccale farina e lievito 5 sec. vel. 8 Aggiungere tutti gli altri ingredienti 30 sec. vel. 6 poi 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare coperto per 1 ora circa.
Preparare il ripieno: inserire nel boccale cipolla e olio 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere i carciofi tagliati in piccoli spicchi ed il sale 15 min. 100°C vel. 1. Dopo 10 min. aggiungere gli champignon e terminare la cottura. Travasare in una ciotola e unire olive sminuzzate, peperoncino, pomodori a filetti e formaggi affettati sottilmente. Stendere 2/3 dell'impasto in una sfoglia sottile e foderare una teglia di circa 26 cm. precedentemente unta d'olio; versare il ripieno e livellarlo bene. Stendere l'impasto rimasto e con il disco ottenuto coprire la focaccia, sigillando bene i bordi. Ungere la superficie con poco olio, punzecchiare con una forchetta e lasciare lievitare per 30 min. Cuocere in forno preriscaldato a 230° per 20 min. circa. Servire tiepida

COLOMBA PASQUALINA

Ingredienti (dose per 10 persone):
700 gr. di farina, 100 gr. di olio 300 gr. di acqua tiepida, 25 gr. di lievito di birra, 1 cucchiaio di semi di finocchio, sale q.b.
Per il ripieno: 8 uova sode, 600 gr. di formaggio dolce (toma) 300 gr. di salame stagionato (tipo lucano) 1 tuorlo
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale olio, acqua, lievito e sale 10 sec. vel. 6. Aggiungere semi di finocchio e farina 30 sec. vel. 6 e 1 min. e ½ velocità Spiga. Togliere l'impasto e farlo lievitare in luogo tiepido, coperto per un'ora. Preparare il ripieno. Sgusciare e affettare le uova, tagliare il formaggio a fette sottili. Inserire nel boccale il salame 20 sec. vel. 5. Con l'impasto precedentemente preparato formare 2 dischi, uno più grande dell'altro, e con il più grande foderare una teglia unta e infarinata (diam.30 cm). Distribuire formaggio uova e salame a strati alterni. Chiudere con l'altro disco e spennellare la superfice con il tuorlo sbattuto Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45 min. circa Sformare quando sarà tiepida e servire.

RAGU' LUCANO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di polpa di maiale a fettine sottili, 3 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, noce moscata, 60 gr. di pancetta affettata, 50 gr. di pecorino, 50 gr. di lardo battuto o olio, 1 mis. di vino rosso, 500 gr. di pomodori pelati

sgocciolati, peperoncino a piacere, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale 30 gr. di pecorino, 1 spicchio d'aglio e il prezzemolo 10 sec. vel. Turbo. Farcire le fettine di carne con questo composto, una fettina di pancetta, il restante pecorino a lamelle, un poco di pepe e di noce moscata. Arrotolare ogni fetta e chiudere l'involtino ottenuto con uno stecchino infilato per lungo. Inserire nel boccale il lardo (o olio) e l'aglio rimasto 3 min. 100° vel. 4, aggiungere gli involtini 5 min. 100° vel. 1, unire il vino 35 min.100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato, dopo 5 min. aggiungere pomodori, peperoncino aggiustare di sale e terminare la cottura. Con questo ottimo ragù si può condire qualsiasi tipo di pasta e la carne può essere servita anche come secondo piatto.

SALSA DI POMODORO ALLA LUCANA

Ingredienti
Dose per 6 persone: 1 kg. di pomodori perini o pelati, 1 cipolla grossa, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 60 gr. di olio extra vergine di oliva, 1 chiodo di garofano, peperoncino rosso a piacere, sale q.b. .
Preparazione
Inserire nel boccale i pomodori a pezzi: 30 sec. vel. 6, poi 30 sec. vel. Turbo e metterli da parte. Introdurre nel boccale aglio, cipolla, sedano, carota e prezzemolo: 30 sec. vel. 6 e 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere l'olio: 5 min. 100° vel. 4. Unire i pomodori tenuti da parte, peperoncino, chiodo di garofano, sale e cuocere: 30 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Questa salsa è ottima per condire qualsiasi tipo di pasta.

STRASCINAR CON CACIORICOTTA STRASCINATI

Ingredienti:
500 gr. di farina di grano duro 1 uovo 200 gr. d'acqua tiepida 200 gr. di cacioricotta sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il cacioricotta a pezzetti 15 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre ora tutti gli altri ingredienti 30 sec. vel . 6 e 1 min. e ½ vel. Spiga. Dividere la pasta in piccoli pezzetti e fare dei cilindretti grandi come un mignolo. Adagiare ad uno ad uno i cilindretti ottenuti, in parallelo, appoggiarvi le quattro dita della mano e strisciarli, incavandoli e rendendoli arricciati e sottili: aprirli leggermente e lasciarli riposare sulla spianatoia per almeno 15 min. Cuocere gli strascinar in abbondante acqua salata, tenendo conto che saranno cotti quando riaffioreranno in superficie. Condirli con salsa di pomodoro o ragù lucano ed il cacioricotta tenuto da parte.

RAVIOLI LUCANI (x 4)

Per l'impasto:
400 gr. di farina 1 uovo 150 gr. d'acqua sale q.b.
Per il ripieno:
400 gr di ricotta 30 gr di prezzemolo mondato 3 uova 80 gr. di pecorino grattugiato sale q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare per 15 min. avvolto in un canovaccio. Preparare il ripieno: inserire nel boccale uova e pecorino 20 sec. vel. 6; aggiungere il prezzemolo 10 sec. vel. 7 poi unire la ricotta a pezzi e sale 1 min. vel. 1-2. Stendere l'impasto in una sfoglia piuttosto sottile e distribuire il ripieno su metà della stessa formando tanti mucchietti equidistanti. Ricoprire con l'altra mezza sfoglia, premendo con le dita attorno ai mucchietti per saldare la pasta. Ritagliare i ravioli con l'apposita rotellina, formando dei quadrati; premere ancora bene i bordi e allinearli sulla spianatoia infarinata. Cuocerli in abbondante acqua salata, ritirandoli con un mestolo forato, man mano che vengono in superficie. Sono ottimi conditi con il ragù lucano e una presa di pepe e pecorino grattugiato.

LAGANE E CECI

Ingredienti (Dose per 6 persone):
Per l'impasto: 300 gr. di farina, 150 gr. di acqua tiepida, sale q.b.
Per i ceci: 500 gr. di ceci lessati, 70 gr. di olio, 1 spicchio d'aglio, 2 grossi pomodori a pezzi, sale q.b.
Preparazione:
Preparare la pasta inserendo tutti gli ingredienti nel boccale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare 5 minuti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile, arrotolarla su se stessa delicatamente, formando un rotolo dello spessore di 4 cm. circa. Tagliare le fettuccine larghe 1 cm. circa, allargarle

sulla spianatoia e lasciarle riposare almeno 15 min. prima di cuocerle. Inserire ora nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i pomodori 3 min. 100° vel. 1. Unire ceci e sale 10 min. 100° vel. 1. cuocere le lagane in abbondante acqua salata, scolarle, versarle in una zuppiera.

ZUPPA DI LENTICCHIE (x 4)

Ingredienti:
300 gr. di lenticchie secche 40 gr. olio d'oliva 1 spicchio d'aglio 1 costa di sedano 200 gr. di cotenne fresche pulite e a pezzi 300 gr. di pomodori pelati 700 gr. d'acqua sale e pepe q.b.

Preparazione:
Mettere a bagno le lenticchie in acqua tiepida per 12 ore, scartando quelle che vengono a galla. Inserire nel boccale olio, agli e sedano 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere le cotenne 5 min. 100° vel. 1. Unire pomodori e sale 35 min. 100° vel. 1 e dopo 5 min. aggiungere l'acqua e le lenticchie scolate. Servire la zuppa calda, con una manciata di pepe nero.

COTECHINATA

Ingredienti (Dose per 4 persone):
500 gr. di cotenne lavate e asciugate, 1 lt. di acqua, 1 spicchio di aglio, 1 manciata di prezzemolo, 50 gr. di grasso di prosciutto tagliuzzato, 50 gr. di olio di oliva, 100 gr. di concentrato di pomodoro, 200 gr. di acqua 1 foglia di alloro, peperoncino a piacere sale e pepe q.b

Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, aglio e prezzemolo 15 sec. vel. 6 e mettere da parte. Tagliare le cotenne a quadri di circa 7 cm. di lato. Senza lavare il boccale, posizionare la farfalla e inserire 1 lt di acqua, cotenne e alloro 20 min. 100° Vel. 1. Scolarle, cospargerle con il trito messo da parte e il pepe; arrotolarle e fermarle con un filo. Inserire nel boccale grasso di prosciutto e olio 2 min. 100° vel. 1. Riposizionare la farfalla e aggiungere pomodoro, peperoncino, acqua, involtini e sale 30 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Questo particolare sugo è indicato per condire pasta corta.

ORTO LUCANO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 melanzana a dadini, 1 cipolla grossa affettata ad anelli, 1 zucchina grande a tocchetti, 1 peperone grosso giallo a listarelle, 2 patate a tocchetti, 2 pomodori grossi a pezzetti 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato 90 gr. di olio, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Cospargere le melanzane di sale grosso e metterle a scolare per un'oretta. Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio 5 min. 100° vel. 3 nell'ultimo minuto di cottura, unire il prezzemolo. Posizionare la farfalla e aggiungere zucchina, peperone, patate e pomodori 5 min. 100° vel. 1. Unire le melanzane lavate e strizzate e continuare la cottura 15 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Aggiustare di sale e pepe e servire.

MANATELLA CON MOLLICA (x 6)

Per la pasta:
500 gr. di farina di grano duro – 250 gr. d'acqua tiepida – sale q.b.

Per condire:
200 gr. di mollica di pane raffermo – 20 gr. d'olio d'oliva – peperoncino a piacere

Per il sugo:
200 gr. d'acciughe – 3 cipolle – 70 gr. d'olio d'oliva – 1 kg. di passata di pomodoro

Preparazione:
Preparare la pasta: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 6 e 1 min. e ½ vel. Spiga.
Lasciare riposare l'impasto per 5 min. poi metterlo sul piano di lavoro e dare alla pasta la forma di una corda dello spessori di 1 cm. circa, lasciandola cadere in un piatto con della farina. Raccogliere questa corda di pasta su una mano a cerchi (come si raccoglie una corda), assicurandosi che la stessa sia ben infarinata; fare ora roteare la pasta stringendola leggermente man mano che passa tra le mani, finché si sia ridotta ad un bucatino (senza foro) irregolare. Durante quest'operazione, assicurarsi sempre che la pasta sia ben infarinata e quando l'operazione sarà terminata, lasciare asciugare la pasta per almeno 30 min. prima di tagliarla della lunghezza di un bucatino normale. Preparare il condimento: inserire nel boccale l'olio 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere la mollica a pezzi 30 sec. vel. 6 5 min. 100° vel. 4; aggiungere abbondante peperoncino e mettere da parte.
Preparare il sugo: inserire nel boccale le cipolle a pezzi e l'olio 5 min. 100° vel. 3. Aggiungere la passata di pomodoro: 20 min. 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato e infine unire le acciughe 2 min. 100° vel. 2.

Cuocere “la manatella” in abbondante acqua salata, condirla con una mollica abbrustolita, abbondante sugo e servirla calda.

CIUAREDDA (x 5)

Ingredienti:
350 gr. di fave sgusciate o surgelate – 200 gr. di patate a tocchetti – 250 gr. di carciofi a spicchi – 200 gr. di cipolline fresche – 150 gr. di pancetta tesa lucana – 50 gr. d’olio d’oliva – 300 gr. d’acqua – 1 cucchiaio di dado Bimby – sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale la pancetta a dadini e olio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le cipolline 1 min. 100° vel. 1. Unire tutti gli altri ingredienti 30 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Terminata la cottura servire la “ciuaredda” ben calda.
Variante: si possono sostituire le fave con i piselli

MELANZANE AL FORNO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 800 gr. di melanzane, 200 gr. di olive snocciolate, 4 acciughe dissalate e disliscate, 1/2 mis. di pangrattato, 4 pomodori pelati, 1 cucchiaio di capperi, 1 spicchio di aglio, 1 pizzico di origano, 1 ciuffo di prezzemolo, olio, sale e pepe q.b. .
Preparazione:
Tagliare a metà per lungo le melanzane, cospargerle di sale grosso e farle scolare per 1 ora e 1/2 su un piano inclinato. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, prezzemolo e aglio: 10 sec. vel. 6. Aggiungere acciughe, capperi, olive, pangrattato, origano, pepe e 2 cucchiai di olio: 20 sec. vel. 3. Ungere una teglia rettangolare e disporvi le melanzane lavate e strizzate; distribuirvi il trito, il pomodoro tagliato a filetti e irrorarle di olio. Cuocere in forno preriscaldato a 230° per 1 ora circa. Servire le melanzane tiepide o fredde.

LA PUCCIA DELLA SPASA (x 8)

Ingredienti:
500 gr. di farina – 450 gr. d’acqua tiepida – 25 gr. di lievito di birra – 1 cucchiaio di sale grosso – 200 gr. d’olive snocciolate – 1 cucchiaio di capperi – 5 filetti d’acciughe – 300 gr. di porri o cipolline – 90 gr. d’olio
Preparazione:
Inserire nel boccale i porri 6 sec. vel. 3 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire acqua, lievito e sale 30 sec. vel. 6, spatolando. Versare il composto in una teglia unta e infarinata (lung. circa 35 cm.). Con le mani unte stenderlo e irrorarlo con olio. Coprire l’impasto con una pellicola e lasciarlo lievitare per almeno 1 ora. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 min. circa.

TORTA DOLCE SALATA

Ingredienti Dose per 6 persone:
Per la pasta frolla: 300 gr. di farina, 130° di burro morbido, 1 uovo e 1 tuorlo, 75 gr. di zucchero, 1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata, sale q.b.
Per il ripieno: 400 gr. di ricotta, 100 gr. di prosciutto, una mozzarella, 1 cucchiaino di pecorino grattugiato, 1 cucchiaio di zucchero 2 uova,latte, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Preparare la pasta frolla: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 25 sec. vel. 7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 15 min. Preparare il ripieno: inserire nel boccale ricotta, prosciutto e mozzarella 5 sec. vel. 4. Aggiungere pecorino, zucchero, 1 uovo intero e 1 tuorlo, sale e pepe: 15 sec. vel. 9. Stendere la frolla in 2 dischi sottili, 1 più grande e uno più piccolo; con il disco più grande foderare una tortiera, unta e infarinata (diam. 22 cm.) tenendo i bordi alti. Disporre il ripieno preparato e coprire con l'altro disco chiudendo bene i bordi . Spennellare la superficie con l'albume rimasto, sbattuto con un po' di latte. Fare un taglietto al centro e cuocere in forno preriscaldato a 220° per 45 min. circa. Questo gusto agrodolce da un sapore veramente particolare a questa torta.

GIRANDOLA CON UVA SULTANINA (x 8)

Ingredienti:
200 gr. di farina – 500 gr. di farina di grano duro - 15 gr. di lievito di birra – ½ cucchiaio di sale fino – 450 gr. d’acqua - 400 gr. d’uva sultanina – 100 gr. di zucchero – 100 gr. d’olio d’oliva – 1 cucchiaio di cannella – scorza grattugiata di un limone
Preparazione:
Mettere a bagno l’uvetta in acqua tiepida. Inserire nel boccale e due farine, lievito e sale 10 sec. vel. 6. Aggiungere l’acqua 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel Spiga.; l’impasto

deve risultare morbido, se necessario aggiungere ulteriore acqua. Lasciare lievitare l'impasto nel boccale per 1 ora e ½. Scolare e strizzare l'uvetta, aggiungere olio, zucchero, cannella e scorza di limone. Stendere l'impasto sulla spianatoia con le mani unte, farcirlo con l'uvetta candita e arrotolarlo su se stesso. Posarlo in una teglia unta, dando la forma di una girandola e schiacciarla con le mani. Lasciare lievitare ancora per 30 min. e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 min. circa. E' ottima tiepida ma anche fredda.

CAMPANIA

BABA'

Ingredienti (Dose per 8 persone):

Per l'impasto: 300 gr. di farina, 50 gr. di zucchero, 6 uova, 100 gr. di burro morbido, 25 gr. di lievito di birra, 1 pizzico di sale.
Per lo sciroppo: 350 gr. di acqua, 150 gr. di zucchero, 1 mis. e 1/2 di rhum, scorza di 1 limone.
Preparazione
Preparare l'impasto: inserire nel boccale uova, zucchero, burro, sale e lievito: 30 sec. vel. 7. Unire la farina: 30 sec. vel. 7. Lasciare lievitare l'impasto 30 min. nel boccale e, una volta lievitato, rilavorarlo per 10 sec. vel. 7. Sistemare l'impasto in uno stampo per babà e lasciarlo lievitare per almeno 1 ora, finchè raddoppia il suo volume. Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 10 min. e a 180° per altri 25 min. circa. Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e scorza di limone intera: 5 min. 60 ° vel. 1. Togliere la scorza del limone e aggiungere il rhum: 10 sec. vel. 2. Irrorare il babà ben freddo con lo sciroppo ottenuto e guarnire a piacere con panna o crema e ciliegie candite.

PIZZA MARGHERITA (x 8)

Per l'impasto:
500 gr. di farina – 25 gr. di lievito di birra - 200 gr. d'acqua – 100 gr. di latte – 1 cucchiaio d'olio - sale q.b.
Per la farcitura:
200 gr. di pelati sgocciolati a pezzi – 100 gr. di mozzarella a fette – 50 gr. di parmigiano grattugiato – olio, sale e basilico q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito 5 sec. vel.6. Aggiungere farina e sale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 30 min. circa. Ungere la placca del forno e stendere l'impasto con le mani, ricoprirlo con pomodoro, sale, mozzarella, parmigiano, basilico, olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa.
Nota: e' ottima anche bianca senza pomodoro.

CHIACCHIERE

Ingredienti:
250 gr. di farina, 1 uovo, 50 gr. di burro morbido, 4 cucchiai di marsala, 1 cucchiaio di zucchero, scorza di 1 limone, 2 o 3 cucchiai di latte, 1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone 10 sec. vel. Turbo e aggiungere farina, uovo, burro,marsala, latte e sale 20 sec. vel. 7. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla in tante strisciolline regolari, annodarle e friggerle in olio bollente. Scolarle con un mescolo forato e cospargerle con bbodante zucchero a velo. NOTE: si può aggiungere all'impasto 1 cuchiaino di lievito.

CALZONI (x 6)

Per l'impasto:
500 gr. di farina – 25 gr. di lievito di birra - 200 gr. d'acqua – 100 gr. di latte – 1 cucchiaio d'olio - sale q.b.
Per il ripieno:
200 gr. di ricotta –100 gr. di salame - 200 gr. di provola affumicata a dadini – 50 gr. di parmigiano grattugiato – sale e pepe q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito 5 sec. vel.6. Aggiungere farina e sale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 30 min. circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale il salame 5 sec. vel. 4. Aggiungere ricotta, parmigiano, provola, sale e pepe 15 sec. vel. 2. Dividere l'impasto precedentemente ottenuto in 15 pagnotte, spianarle in dischi uguali, disporvi il ripieno realizzato e chiuderli piegandoli a metà, premendo bene sui bordi. Friggere i calzoni in olio bollente e servirli ben caldi.
Nota: i calzoni risultano più leggeri se cotti in forno preriscaldato a 200° per 20 min. circa.

PIZZA CHIENA (x 8)

Per l'impasto:
400 gr. di farina – 3 uova – 50 gr. di burro morbido - 1 cucchiaino di sale
Per il ripieno:
500 gr. di ricotta – 200 gr. di salame a dadini - 300 gr. di provola a dadini – 4 uova ed 1 tuorlo – 50 gr. di burro morbido – 100 gr. di pecorino grattugiato - 100 gr. di parmigiano grattugiato – ½ misurino di latte - pepe q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto: inserire tutti gli ingredienti nel boccale 40 sec. vel. 6 e mettere da parte.
Preparare il ripieno: posizionare la farfalla e inserire salame, 4 uova, ricotta, burro, pecorino, parmigiano, latte e pepe 20 sec. vel. 4. Unire la provola a dadini 7 sec. vel. 2. Stendere i 2/3 dell'impasto a foderare una teglia (diam. 26 cm.), distribuirvi il ripieno e ricoprire con il restante impasto. Spennellare la superficie con il tuorlo rimasto e cuocere in forno preriscaldato a

180° per 30 min. circa. Servire la pizza fredda.

PIZZA DI SCAROLA

Ingredienti Dose per 6 persone:
Impasto: 500 gr. di farina, 25 gr. di lievito di birra, 200 gr. di acqua, 100 gr. di latte, 1 cucchiaio di olio, sale q.b.
Per il ripieno: 50 gr. di olio, 1 spicchio d'aglio, 2 acciughe, 4 cespi di scarola sbollentata e strizzata, 100 gr. di olive nere snocciolate capperi e peperoncino q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito i 5 sec. vel. 6. Aggiungere farina e sale: 30 sec. vel.6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 30 min. circa.
Preparare il ripieno: Inserire nel boccale, olio, aglio peperoncino e capperi: 3 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, aggiungere scarola, olive nere e sale: 13 min. 100° vel. 1 senza misurino. Stendere i 2 terzi dell'impasto, foderare una teglia (diam. 26 cm,) disporvi la scarola e ricoprire con il rimanente impasto. Spennellare la superficie con olio e cuocere in forno preriscaldato 200° per 30 min. circa.

PIZZETTE FRITTE (x 6)

Per l'impasto:
500 gr. di farina – 25 gr. di lievito di birra - 200 gr. d'acqua – 100 gr. di latte – 1 cucchiaio d'olio - sale q.b.

Per la farcitura:
50 gr. di olio – 1 spicchio di aglio – 800 gr. di pelati sgocciolati – parmigiano grattugiato – basilico e sale q.b. – olio per friggere

Preparazione
Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, latte, olio e lievito 5 sec. vel.6. Aggiungere farina e sale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto coperto per 30 min. circa. Preparare la farcitura: inserire nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere pelati e sale: 11 min. 100° vel. 2. Dividere l'impasto preparato in 18 pagnotte, schiacciarle con le mani formando dei dischi. Friggere le pizzette in abbondante olio bollente e, quando si saranno dorate, scolarle su carta assorbente. Disporle in un vassoio mettendo su ognuna un cucchiaio di sugo. Cospargere il tutto con parmigiano e guarnire con foglioline di basilico. Servire le pizzette calde.VARIANTI: volendo, si possono gustare le pizzelle dolci, semplicemente cospargendole con zucchero.

CORNO RIPIENO (x 10)

Per l'impasto:
350 gr. di farina – 100 gr. di margarina - 100 gr. di latte – 1 uovo – 25 gr. di lievito di birra - sale q.b.

Per il ripieno:
3 salsicce – 1 kg. di friggiarelli – 90 gr. di olio di oliva – 1 spicchio di aglio – 1 tuorlo – sale e peperoncino q.b.

Preparazione
Preparare l'impasto: inserire nel boccale latte, margarina, uovo e lievito 20 sec. vel. 4. Aggiungere farina, sale e pepe 40 sec. vel. 6 e mettere da parte.
Preparare il ripieno: inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere salsicce a pezzi, friggiarelli e sale 15 min. 100° vel. 1 senza misurino, spatolando di tanto in tanto.
Stendere l'impasto dandogli una forma circolare, distribuirvi il ripieno e arrotolarlo su se stesso fino a formare un cornetto gigante. Spennellare la superficie del corno con un tuorlo, bucarlo con uno stuzzicadente e cuocerlo in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

RAGU' ALLA NAPOLETANA (x 6)

Ingredienti:
600 gr. di bocconcini di carne (manzo, vitello, maiale) – 700 gr. di passata di pomodoro – 80 gr. di olio extra vergine di oliva – 30 gr. di burro morbido – ½ cipolla – ½ misurino di vino bianco secco – qualche foglia di basilico – pepe e sale q.b.

Preparazione
Inserire nel boccale olio, burro e cipolla 3 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere carne, vino e pepe 5 min. 100° vel. 1. Unire, passata di pomodoro, basilico e sale 1 ora 100° vel. 1. Con questo ragù si può condire ogni tipo di pasta, aggiungendo poi parmigiano grattugiato e ricotta fresca a piacere.

PUMMAROLA (x 4)

Ingredienti:
500 gr. di pomodori San Marzano freschi o pelati – 80 gr, di olio extra vergine di oliva – 1 spicchio di aglio – 1 manciata di foglie di basilico – pepe e sale q.b.

Preparazione
Inserire nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere pomodori, basilico e sale 15 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata aggiungere il pepe. La pummarola è ottima

per condire qualsiasi tipo di pasta, riso e gnocchi.

SUGO ALLA PUTTANESCA (x 4)

Ingredienti:

500 gr. di pomodori freschi o pelati – 80 gr. di olive nere snocciolate – 1 cucchiaio di capperi - 80 gr, di olio extra vergine di oliva – 1 spicchio di aglio – 3 acciughe sott'olio – prezzemolo tritato a piacere – peperoncino e sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere pelati, olive, capperi ed acciughe e sale 15 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata aggiungere il prezzemolo. Condire spaghetti e servirli guarniti da ciuffi di prezzemolo.

SUGO ROSSO ALLE VONGOLE

Ingredienti:

500 gr. di vongole 500 gr. di pelati sgocciolati 80 gr. di olio extra vergine di oliva – 1 spicchio di aglio – abbondante prezzemolo tritato – pepe e sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere pelati, prezzemolo e sale. Disporre nel Varoma le vongole pulite e posizionarlo sul coperchio 15 min. temp, Varoma vel. 1. A cottura ultimata sgusciare le vongole e metterle nel boccale con il sugo 5 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura aggiungere ancora pepe e prezzemolo. Condire spaghettini al dente o linguine.

Note: con lo stesso procedimento si può preparare il sugo alle cozze.

MIGLIACCIO RUSTICO (x 6)

Ingredienti:

250 gr. di farina gialla – 100 gr. di parmigiano – 50 gr. di pecorino – 100 gr. di prosciutto cotto – 150 gr. di provola affumicata – 30 gr. di burro morbido – 1 lt di acqua – sale e pepe q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale parmigiano e pecorino 10 sec. vel. 6 e mettere da parte.
Introdurre provola e prosciutto 2 sec. vel 6 e mettere da parte. Inserire acqua, sale e metà burro 10 min. 100° vel. 1. Aggiugere la farina gialla 3 min. 100° vel. 4. Lasciare raffreddare il composto per 15 min. e poi unire i formaggi tritati e la provola 15 sec. vel. 4, spatolando. Versare il composto ottenuto in uno stampo del diam. di 30 cm. imburrato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora circa, lasciare raffreddare per 15 min. e servire.
Variante: a piacere è possibile sostituire il prosciutto con la salsiccia appena rosolata

POLPETTE DI MELANZANE

Ingredienti

Dose per 6 persone: 500 gr. di melanzane, 700 gr. di acqua, 3 uova, mollica di pane ammollata nel latte, 150 gr. di parmigiano grattugiato, 50 gr. di pecorino grattugiato, 150 gr. di galbanino, pangrattato per impanare, sale q.b., olio per friggere.

Preparazione

Inserire nel boccale l'acqua e sale: 7 min. 100° vel. 1. Unire le melanzane pulite e tagliate a metà: 3 min. 100° vel. 1, scolarle nel cestello e lasciare raffreddare. Strizzare le melanzane e inserirle nel boccale: 5 sec. vel. 3. Aggiungere la mollica ammollata, uova, parmigiano, pecorino e galbanino a pezzi: 20 sec. vel. 4. Fare con questo impasto tante polpette, passarle nel pangrattato e friggerle in abbondante olio bollente. Sono ottime calde ma anche fredde.

TORTANO NAPOLETANO (x 18)

Per l'impasto:

700 gr. di farina 50 gr. di olio 200 gr. di acqua 100 gr. di latte 150 gr. di strutto – 25 gr. di lievito di birra sale e pepe q.b.
Per il ripieno:
150 gr. di salame 100 gr. di provolone piccante 100 gr. di ciccioli 50 gr. di pecorino 2 uova sode

Preparazione

Preparare l'impasto: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 6, 40 sec. vel. Spiga e metterlo sulla spianatoia.
Preparare il ripieno: inserire nel boccale salame, ciccioli, provolone e pecorino 7 sec. vel. 4 e mettere da parte. Stendere l'impasto non troppo sottile, distribuirvi il ripieno e le uova a fettine. Arrotolarlo, chiuderlo a cerchio, disporlo in uno stampo a ciambella (diam. 30 cm.) e lasciarlo lievitare per 2 ore e ½ circa. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 1 ora circa.
E' ottimo sia tiepido che freddo.
Note: il tortano si conserva per più giorni, avvolto in carta stagnola.

TARALLI COL PEPE (x 12)

Ingredienti:

500 gr. di farina 150 gr. di strutto 50 gr. di lievito di birra 100 gr. di acqua ½ misurino

di pepe appena macinato 90 gr. di olio di oliva 250 gr. di mandorle sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale acqua, olio, strutto e lievito 5 sec. vel. 6. Aggiungere pepe e sale 5 sec. vel. 6. Unire la farina 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel Spiga. Togliere l'impasto, che dovrà risultare compatto e morbido, e disporlo sul piano di lavoro cosparso di farina. Formare due bastoncini lunghi, del diam. di una matita e intrecciarli. Con l'aiuto di un coltello tagliare dei pezzi lunghi 15 cm circa e chiuderli a ciambellina. Disporre sui taralli ottenuti le mandorle premendo con le dita. Disporre i taralli in una teglia, coprirli e lasciarli lievitare per 1 ora e ½ circa. Cuocerli in forno tiepido a 150° per 1 ora circa.

Nota: Se l'impasto si presentasse troppo duro, aggiungere un poco d'acqua con lame in movimento.

PASTA E PATATE

Ingredienti:

500 gr. di pasta corta, 1 lt di acqua, 500 gr. di patate, 90 gr. di olio di oliva, 2 cucchiaini di sale, 1 peperoncino, aglio e prezzemolo q.b., parmigiano grattugiato a piacere.

Preparazione

Inserire nel boccale olio, aglio e peperoncino 3 min. 100° vel. 1 Aggiungere le patate tagliate a tocchetti e il prezzemolo 5 min. 100° vel. 1. Unire l'acqua 5 min. 100° vel. 1 ed infine pasta e sale 10 min. 100° vel. 1. Servire a piacere con abbondante parmigiano grattugiato.

PASTA E ZUCCHINE (x 4)

Ingredienti:

500 gr. di pasta tipo vermicelli spezzati ½ lt di brodo 400 gr. di zucchine 1 cipolla 2 cucchiai di parmigiano 3 pomodorini 250 gr. di panna da cucina sale olio e q.b.

Preparazione

Posizionare la farfalla ed inserire nel boccale le zucchine lavate e tagliate, l'olio, la cipolla a fettine e i pomodorini 3 min. 100° vel. 1. Unire brodo, pasta e sale 12 min. 100°C vel. 1. Aggiungere panna e parmigiano 10 sec. vel. 1. Servire la minestra fumante.

MINESTRA MARITATA

Ingredienti:

Dose per 4 persone: 600 gr. di bocconcini di carne da lesso (manzo, vitello, pollo), 200 gr. di prosciutto crudo a dadini, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1/2 cipolla, 500 gr. di verdure miste (scarola, bietola, cicoria, spinaci), 1 lt. e 100 gr. di acqua, peperoncino a piacere, sale q.b. .

Preparazione

Inserire nel boccale l'acqua e portarla all'ebollizione: 10 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e aggiungere carne, prosciutto, carota, sedano, cipolla e sale: 40 min. temp. Varoma vel. 1. Distribuire nel Varoma le verdure miste e, dopo 10 min., posizionarlo sul coperchio. Terminata la cottura inserire le verdure nel boccale e lasciarle con il coperchio chiuso per 7 minuti. Servire la minestra in una zuppiera con l'aggiunta di peperoncino a piacere.
NOTE: Al punto giusto di cottura, si può togliere la carne e servirla come secondo. Un "secondo" piatto che si marita bene con il primo.

ZUPPA 'E CARNA COTTA

Ingredienti:

1 kg. di trippa 750 gr. di pomodori pelati 70 gr. di olio 1 spicchio di aglio e sale q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale la trippa a pezzi 15 min. 100° vel. 1 e metterla a scolare nel cestello. Introdurre nel boccale olio, peperoncino e aglio 5 min. 100° vel. 1. Unire pomodoro e sale 15 min. 100° vel. 1 ed infine aggiungere la trippa 10 min. 100° vel. 1. Servire la zuppa ben calda

SARTU' ALLA NAPOLETANA (x 8)

Ingredienti:

Per il ragù: vedere relativa ricetta Per il sartù: 600 gr. di riso 1 lt e ½ di acqua 150 gr. di parmigiano grattugiato 50 gr. di pecorino grattugiato 3 uova e 3 uova sode 4/5 cervellatine (salsicce napoletane) 400 gr. di piselli surgelati 300 gr. di provola a dadini sale e pangrattato q.b.

Preparazione

Preparare il ragù seguendo la relativa ricetta. Preparare il sartù: posizionare la farfalla nel boccale e inserire acqua e sale 12 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso 2 min. 100° vel. 2 poi unire i piselli 6 min. 100° vel. 2. Nel frattempo far soffriggere le cervellatine in un tegame e quando si saranno raffreddate tagliarle a fettine. Terminata la cottura scolare riso e piselli, disporre il tutto in una ciotola e condire con una parte di ragù, formaggi, cervellatine e uova sode. Mescolare bene, aggiungere le uova rimaste e amalgamare bene il tutto. Disporre in uno stampo (diam. 22 cm. e alto 15 cm.) imburrato e cosparso di

pangrattato, uno strato di riso condito, uno strato degli ingredienti rimasti, continuando così fino all'esaurimento degli stessi, avendo cura di terminare con il riso. Spolverare la superficie con pangrattato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 min. circa. Sformare e servire.

PASTA E CAVOLI AL GRATIN

Ingredienti:
500 gr. pasta mista, 80 gr. olio, 2 spicchi aglio, 1 cavolo medio, 200 gr. prosciutto cotto, 300 gr. provola, 50 gr. pecorino romano, 50 gr. parmigiano, 200 gr. acqua, burro, prezzemolo, pangrattato, pepe e sale q.b

Preparazione
Inserire nel boccale la provola tagliata a pezzi, prosciutto, parmigiano, pecorino e pepe: 10 sec. vel. 7 e mettere da parte. Inserire nel boccale olio e aglio: 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e unire il cavolo a pezzi, acqua, sale e prezzemolo: 20 min. 100° vel.1. Unire la pasta dal foro del coperchio: 5 min. 100° vel.1., affinchè la pasta risulti al dente. Versare metà del composto in una teglia (diam 20 cm) imburrata e cosparsa di pangrattato. Distribuire il trito messo da parte e ricoprire con l'altra metà del composto. Spolverare la superficie con pangrattato e fiocchi di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. circa.

PASTA FAGIOLI E COZZE

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di fagioli lessati o in scatola, 90 gr. di olio, ½ spicchio di aglio, 1 lt di brodo, 350 gr. di pasta, varie qualità, 250 gr. di cozze sgusciate, sale e peperoncino q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale aglio, olio e peperoncino, 3 min. 100° vel. 3. Unire il brodo e 250 gr. di fagioli: 8 min. 100° vel. 4. Aggiungere la pasta, i restanti fagioli, le cozze, il sale e cuocere a 100° vel. 1 per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Versare in una zuppiera e servire

PESCE ALL'ACQUA PAZZA (x 5)

Ingredienti
800 gr. di pesce (ricciola, spigola o cernia) 2 spicchi di aglio 90 gr. di olio 200 gr. di pomodorini 200 gr. di acqua prezzemolo, sale e pepe q.b.

Preparazione
Inserire nel boccale 1 spicchio di aglio e olio 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere pomodorini, acqua, sale e pepe 25 min. temp. Varoma Vel. 1. Disporre nel Varoma il pesce con aglio, prezzemolo e sale e posizionarlo sul coperchio dopo 5 min. Terminata la cottura, spinare il pesce, disporlo sul vassoio, cospargerlo con il sugo rimasto nel boccale e servire.

'MPEPATELLA DI COZZE (X 6)

Ingredienti
1 lt. di acqua 1 kg. di cozze raschiate e lavate 1 limone pepe q.b. Inserire nel boccale l'acqua 10 min. 100° vel. 1.

Preparazione
Disporre nel Varoma le cozze con abbondante pepe e posizionare il Varoma sul coperchio 20 min. temperatura Varoma vel. 1. A cottura ultimata servire con spicchi di limone.

POLPETIELLI AFFOGATI (x 4)

Ingredienti
800 gr. di polipetti – 400 gr. di pelati sgocciolati – 50 gr. di olio di oliva – 1 spicchio di aglio – 2 cucchiai di prezzemolo tritato – sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale aglio, prezzemolo e olio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i polipetti 5 min. 100° vel. 1. Unire i pelati, sale e pepe 30 min. 100° vel. 1. Questi polpetielli sono ottimi anche per condire linguine o pasta lunga. N.B.: per rendere ancora più gustoso questo piatto si possono aggiungere 50 gr. di olive nere snocciolate e 20 gr. di capperi.

FAGIOLI A LA "MARUZZARA"

Ingredienti
500 gr. di fagioli lessati o in scatola – 1 gambo di sedano – 1 manciata di prezzemolo – 1 spicchio di aglio – 130 gr. di olio di oliva – 250 gr. di acqua – fette di pane tostato – origano, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 3. Unire sedano, prezzemo e acqua 3 min. 100° vel. 3. Aggiungere fagioli, pepe, origano e sale 12 min. 90° vel. 1. Disporre le fette di pane tostato in fondine. Ricoprire con la "maruzzara" e servire.

BRACIOLE ALLA NAPOLETANA

Ingredienti (Dose per 4 persone):
400 gr. di carne a fettine, 50 gr. di prosciutto crudo, 50 gr. di uva passa, 50 gr.

di pinoli, 50 gr. di parmigiano, 40 gr. di olio, 500 gr. di pomodori pelati, 1 cipolla, sale e pepe q.b. .

Preparazione:

Inserire nel boccale parmigiano, uva passa e pinoli: 20 sec. vel. 7. Unire il prosciutto: 5 sec. vel. 4. Distribuire il composto sulle fettine di carne, arrotolarle e chiuderle con uno stecchino. Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere pomodoro, braciolette, sale e pepe: 40 min. 100° vel. 1. Disporre in un vassoio e servire.

NOTE: Il trito per le braciole può essere sostituito con prezzemolo, aglio, formaggio e prosciutto.

POLPETTE AL POMODORO (x 4)

Ingredienti

500 gr. di carne macinata di vitello 500 gr. di pomodorini 50 gr. di parmigiano grattugiato ½ cipolla 30 gr. di olio di oliva 1 spicchio di aglio 2 uova 1 cucchiaio di prezzemolo tritato mollica di 1 panino ammollata nel latte pangrattato, sale e pepe q.b.

Preparazione

Inserire nel boccale carne, prezzemolo, parmigiano, mollica, uova, aglio, sale e pepe 20 sec. vel. 4. Formare delle polpettine, passarle nel pangrattato e disporne le cestello. Introdurre nel boccale cipolla e olio 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i pomodorini tagliati a metà, sale e pepe e posizionare il cestello con le polpette 30 min. 100° vel. 1. A cottura ultimata lasciare riposare nel boccale il tutto per 10 min. circa. Disporre le polpette ed il sugo in un piatto da portata e servirle calde.

POLPETTONE ALLA CAMPANA

Ingredienti

Per il polpettone: 400 gr. di carne macinata di manzo – 50 gr. di prosciutto crudo – 100 gr. di salame napoletano – 70 gr di parmigiano grattugiato – 4 foglie di basilico – 1 mazzetto di prezzemolo – 4 uova – 50 gr. di latte – mollica di 1 panino – 1 cucchiaio di olio – farina q.

Per il sugo: 1 carota – 1 cipollina – 1 gambo di sedano – 400 gr. di acqua – sale q.b.

Per la maionese: 1 uovo ed 1 tuorlo – 270 gr. di olio di semi – succo di ½ limone – 100 gr. di capperi – 4 foglie di basilico – sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale prosciutto, salame, prezzemolo e basilico 20 sec. vel. 4. Aggiungere la mollica ammollata nel latte, parmigiano, carne uova e olio 20 sec. vel. 4 spatolando. Con l'impasto ottenuto formare un polpettone, infarinarlo e disporlo nel varoma. Introdurre nel boccale cipolla, carota, sedano, acqua e sale 30 min. temp. Varoma vel. 4. Dopo 5 min. posizionare il Varona sul boccale e terminare la cottura. Preparare la maionese: inserire nel boccale uova, limone, basilico capperi e sale 45 sec. ve. 8, unendo contemporaneamente l'olio a filo dal foro del coperchio con il misurino inclinato. Disporre il polpettone in un piatto da portata, lasciarlo raffreddare, tagliarlo a fette, irrorarlo con il sugo, guarnirlo con maionese e foglie di basilico e servirlo. E' ottimo.

TORTINO DI CARCIOFI (x 6)

Ingredienti

Per la pasta brisè: 250 gr. di farina – 100 gr. di burro morbido – ½ mis. di acqua – 1 pizzico di sale

Per il ripieno: 250 gr. di riso per risotti - 700 gr. di acqua – 20 gr. di burro morbido – 3 carciofi – succo di 1 limone – 50 gr. di salame napoletano – 130 gr. di scamorza – 3 cucchiai di olio – sale e prezzemolo q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta brisè: inserire nel boccale farina, burro, acqua e sale 15 sec. vel. 6. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare per 15 min. in frigorifero. Preparare il ripieno: affettare i carciofi e lasciarli riposare in acqua e succo di limone per 10 min. Inserire nel boccale acqua, riso e sale 12 min. 100° vel. 1, scolare mettere il tutto in una ciotola e insaporire con il burro. Stendere 2/3 della pasta brisè in una teglia di circa 13 cm, imburrata e infarinata, disporvi metà del riso, scamorza e salame a fette, carciofi, olio, prezzemolo e infine ricoprire con il restante riso. Chiudere il tortino con la brisè rimasta e cuocere in forno preriscaldatao a 180° per 40 min. circa. Servire il tortino tiepido.

CIANFOTTA (x 4)

Ingredienti

3 pomodori rossi – 2 peperoni (giallo e rosso) – 1 grossa melanzana – 2 patate – 1 cipolla media – 130 gr. di olio di oliva – 1 spicchio di aglio – sale e origano q.b.

Preparazione:

Lavare e tagliare le verdure a pezzi. Inserire nel boccale olio, aglio e cipolla 2 min. 100° vel. 1.Posizionare la farfalla ed aggiungere le patate 5 min. 100° vel. 1 Unire le restanti verdure, sale ed origano 30 min.

100° vel. 1. E' un ottimo contorno per piatti di carne.

SFOGLIATELLE FROLLE (x 8)

Ingredienti

Per l'impasto 500 gr. di farina – 200 gr. di burro morbido – 200 gr. di zucchero – 150 gr. di acqua – 1 pizzico di sale – 1 bustina di vanillina Per il ripieno 150 gr. di semolino – 500 gr. di latte – 250 gr. di zucchero – 200 gr. di ricotta – 2 tuorli – 2 bustine di vanillina – 1 fiala di essenza di millefiori – 1 cucchiaino di acqua di fiori di arancio – 1 pizzico di cannella e 1 di sale – 50 gr. di canditi a pezzetti per guarnire 1 tuorlo – zucchero a velo a piacere

Preparazione:

Preparare l'impasto: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 40 sec. vel. 7 spatolando e mettere da parte. Preparare il ripieno: inserire nel boccale semolino, vanillina, sale e latte 4 min. 90° vel. 4 e lasciare raffreddare. Unire dal foro del coperchio i canditi e lasciare riposare. Dividere la pasta preparata in 24 pezzi uguali e stenderli dandogli una forma ovale con uno spessore di circa ½ cm. Disporre su ogni ovale il ripieno preparato, ripiegarlo e con un bicchiere (diam. 11/12 cm) ritagliare le sfogliatelle assicurandosi di chiudere bene i bordi. Riporre le sfogliatelle in una placca da forno, foderata con carta da forno, spennellarle con il tuorlo d'uovo e cuocere a 180° per 20 min e a 200° per altri 20 min. Sfornare, lasciare raffreddare e cospargere di zucchero a velo.

MIGLIACCIO DOLCE

Ingredienti:

Dose per 8 persone: 600 gr. di latte,150 gr. di semolino, 50 gr. di burro morbido, 4 uova, scorza di 1 limone grattugiata, 1 bustina di vanillina, 1 fiala di acqua di fiori di arancio, 50 gr. di canditi tagliati a dadini, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, zucchero a velo.

Preparazione:

Inserire nel boccale semolino, latte, burro e sale, 5 min. 90° vel. 4 e lasciare raffreddare. Aggiungere uova, scorza di limone, vanillina, acqua di fior d'arancio e cannella 30 sec. vel. 5 spatolando. Introdurre dal foro del coperchio i canditi e lasciare riposare. Versare il composto in una teglia (diam. 30 cm.) imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 1 ora circa. Lasciare raffreddare, sformare, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

NOTE: il migliaccio è ancora più buono aggiungendo al composto 1/2 dose di crema pasticciera

CIOCCOLACCIO

Ingredienti (Dose per 6 persone):

300 gr. di zucchero, 100 gr. di cacao amaro, 100 gr. di cioccolato fondente, 60 gr. di farina, ½ lt di latte, 1 bustina di cannella. Per decorare: 50 gr. di cioccolato fondente a scaglie.

Preparazione:

Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5 il cioccolato fondente 20 sec. vel. 8. Unire cacao amaro e zucchero 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere latte e farina 8 min. 90° vel. 4. Versare in una bella ciotola, lasciare raffreddare, decorare con cioccolato a scaglie e cannella e servire con biscotti secchi o con chiacchiere.

PASTIERA

Ingredienti:

Dose per 10 persone.

Per la pasta frolla: 500 gr. di farina, 150 gr. di strutto, 2 uova, 1 bustina di vanillina, 200 gr. di zucchero, sale q.b.

Per il ripieno: 500 gr. di ricotta romana, 500 gr. di grano precotto, 200 gr. di latte, 6 uova, 300 gr. di zucchero, 40 gr. di burro morbido 1 fiala di acqua di fiori di arancio, zucchero a velo a piacere.

Preparazione:

Preparare la pasta frolla: inserire tutti gli ingredienti nel boccale 40 sec. vel. 7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale grano, latte e burro 10 min. 100° vel. 1, mettere da parte e lasciar raffreddare. Posizionare la farfalla e introdurre zucchero e uova, 12 min. 40° vel. 3. Versare 3/4 del composto in una ciotola. Lasciar raffreddare il rimanente composto e aggiungere ricotta, il grano messo da parte e l'acqua di fiori d'arancio; 20 sec. vel. 3; Infine unire il resto del composto amalgamando bene: 20 sec. vel. 3 spatolando. Stendere la pasta frolla e foderare con i 2/3 una teglia (diam. 30 cm.) imburrata, tenendo i bordi alti 2 cm. circa. Versare il contenuto del boccale, livellarlo bene, e decorare la superficie con listarelle ottenute dalla frolla rimasta, formando una grata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 min. circa.Servirla cosparsa di zucchero a velo. La pastiera è più gustosa se servita 2 o 3 giorni dopo averla preparata.

STRUFFOLI (x 6)

Ingredienti

Per la pasta 500 gr. di farina – 4 uova – 1 noce di burro – 1 mis. scarso di zucchero – 1 pizzico di cannella – scorza di un limone grattugiata – scorza di un'arancia grattugiata – ½ mis. di liquore Strega 1 pizzico di bicarbonato e uno di sale Per la glassa 300 gr. di miele – ½ mis. di zucchero – ¼ di mis. di acqua – 100 gr. di canditi – codette e corallini colorati a piacere – olio per friggere

Preparazione:

Preparare la pasta: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 4. Staccare dei pezzi di pasta, lavorarli con le mani, formando dei bastoncini sottili e tagliarli in tocchetti della lunghezza di ½ cm. Friggere gli struffoli in abbondante olio caldo, pochi per volta, finché non diventino dorati. Scolarli con un mestolo forato e disporli su carta assorbente. Preparare la glassa: introdurre nel boccale miele, acqua e zucchero 15 min. 100° vel. 1, aggiungere dal foro del coperchio, gli struffoli e metà dei canditi tagliati a dadini 10 sec. vel. 2 spatolando. Versare gli struffoli in un piatto di portata, bagnarsi le mani e formare una ciambella ben compressa. Cospargere con i corallini e decorare con i canditi tagliati a strisce sottili. NOTE: per renderli ancora più buoni nella glassa si possono aggiungere 100 gr. di nocciole. Gli struffoli si conservano anche una settimana se avvolti nella pellicola.

ZEPPOLE NAPOLETANE (x 12)

Ingredienti

Per l'impasto 500 gr. di farina – 750 gr. di acqua – 35 gr. di strutto – 15 gr. di sale - 4 uova e 8 tuorli – 1 bustina di cannella – olio per friggere Per la crema 2 uova – ½ lt. di latte – scorza di un limone – 50 gr. di farina – 100 gr. di zucchero per decorare zucchero a velo - cannella – ciliegie candite

Preparazione:

Preparare l'impasto: inserire nel boccale acqua, sale e strutto 12 min. 100° vel. 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 3 la farina 20 sec. vel. 4 e 6 min. 90° vel. 3. Lasciare raffreddare l'impasto e poi unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 le uova una per volta 30 sec. vel. 6. Inserire l'impasto ottenuto in una siringa e formare tante ciambelle e friggerle in abbondante olio caldo a fuoco basso. Far gonfiare le ciambelle e farle dorare aumentando la fiamma. Scolarle e farle asciugare su carta assorbente. Preparate la crema: inserire nel boccale tutti gli ingredienti 8 min. 80° vel. 4 mettere da parte e lasciare raffreddare. Decorare le zeppole con crema, cannella, zucchero a velo e ciliegie candite.
NOTE: se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungere uno o due uova o mettere della farina se dovesse risultare troppo liquido.

ZEPPOLE DI S. GIUSEPPE

Per l'impasto

500 gr. di farina, 750 gr. di acqua 35 gr. di strutto, 15 gr. di sale, 4 uova e 8 tuorli, 1 bustina di cannella, olio per friggere

Per la crema:

2 uova, ½ lt. di latte, scorza di un limone, 50 gr. di farina, 100 gr. di zucchero per decorare zucchero a velo - cannella – ciliegie candite

Preparare l'impasto:

inserire nel boccale acqua, sale e strutto 12 min. 100° vel. 1.
Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 3 la farina 20 sec. vel. 4 e 6 min. 90° vel. 3. Lasciare raffreddare l'impasto e poi unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4 le uova una per volta 30 sec. vel. 6. Inserire l'impasto ottenuto in una siringa e formare tante ciambelle e friggerle in abbondante olio caldo a fuoco basso. Far gonfiare le ciambelle e farle dorare aumentando la fiamma. Scolarle e farle asciugare su carta assorbente.

Preparate la crema:

inserire nel boccale tutti gli ingredienti 8 min. 80° vel. 4 mettere da parte e lasciare raffreddare. Decorare le zeppole con crema, cannella, zucchero a velo e ciliegie candite. NB se l'impasto dovesse risultare troppo duro, aggiungere uno o due uova o della farina se dovesse risultare troppo liquido.

GATEAU DI PATATE x 6

Tempo 21 min.+forno 30 min.

Ingredienti:

1 kg.di patate, 2 uova, 300 gr.di provola, 200 gr.di mortadella, 200 gr.di latte, 150 gr.di parmigiano grattuggiato, 70 gr.di burro morbido, 150 gr.di pecorino grattuggiato pangrattato, prezzemolo, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale le patate sbucciate e il latte: 20 min.100°C vel.2. A cottura ultimata lasciare raffreddare e amalgamare: 3 sec.vel.turbo. Unire uova, provola a pezzi, mortadella, prezzemolo, parmigiano e pecorino, burro, sale e pepe: 20 sec.vel.5. Versare il composto in una teglia (diam.24 cm.) imburrata, cosparsa di pangrattato e fiocchi di burro. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 min.

EMILIA ROMAGNA

ANGUILLA DI COMACCHIO x 6

tempo 24 min.

Ingredienti:

1 kg.di anguille, 1 cipolla, 500 gr.di passata di pomodoro, 100 gr.di olio di oliva, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 1 cucchiaio di aceto, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Spellare le anguille e dividerle in tranci di 5/6 cm.ciascuno. Disporre nel cestello l'anguilla e l'alloro, inserire nel boccale cipolla, olio e rosmarino e posizionare il cestello: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere aceto, sale e pepe: 1 min.100°C vel.3. Unire il pomodoro: 20 min.100°C vel.3. E' ottima servita con la polenta.

BOMBA DI RISO

Ingredienti

per 6 persone: 400 gr. di riso, 600 gr.di acqua, 200gr.di vino bianco, 2 cipolle, 120gr.di burro morbido, 2 piccioni, 3 uova, 1 carota, 1 cucchiaino di dado bimby, 50 gr. parmigiano grattugiato, salvia, rosmarino, pangrattato, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire, lavare, asciugare i piccioni e tagliarli a pezzi. Inserire nel boccale 60 gr. di burro, 1 cipolla a pezzetti, carota rosmarino e salvia: 3 min. 100° vel.4. Posizionare la farfalla e unire i piccioni, vino, dado e pepe: 60 min. 100° vel.1 tenendo il misurino inclinato e mettere da parte.
Dissossare i piccioni e mettendo la carne nel sugo appena cotto. Senza lavare il boccale inserire la restante cipolla e il restante burro:3 min. 100° vel. 4.
Posizionare la farfalla e aggiungere acqua, riso e sale: 8 min. 100° vel. 1. Disporre il composto in una ciotola, incorporarvi uova, parmigiano e metà del sugo di piccione senza la carne. Versare ¾ di questo riso in uno stampo a cupola imburrato e cosparso di pangrattato, disporre al centro la carne dei piccioni con il sugo rimasto. Ricoprire con il rimanente riso e cospargere la superficie con pangrattato e fiocchi di burro.
Cuocere in forno preriscaldaro a 180° per 30 min. circa, finchè la superficie diventi dorata.
Sformare la bomba, lasciarla intiepidire e servirla accompagnata da scagliette di parmigiano

BONISSIMA

Ingredienti (dose per 6 persone)

Per la pasta frolla: 300 gr. farina, 130 gr. burro morbido, 1 uovo e 1 tuorlo, 2cucchiaini di zucchero, scorza di 1 limone, 1 pizzico di sale, ½ cucchiaino di lievito vanigliato

Per il ripieno: 300 gr. miele, 300 gr. gherigli di noci, ½ mis. rhum

Per la glassa: 150 gr. cioccolato fondente, ½ mis. acqua, ½ mis. vino bianco
Preparazione
Preparare la pasta frolla: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 25 sec. vel. 7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo riposare in frigorifero per 30 min. circa. Preparare il ripieno: inserire nel boccale noci, miele, e rhum: 2 min. vel.4. Stendere la pasta formando due dischi uno più grande dell'altro e foderare, lasciando i bordi alti, con il primo disco una tortiera (diam 26 cm), imburrata e infarinata; distribuirvi il composto di noci e ricoprire con l'altro disco di frolla, premendo bene sui bordi. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 40 min. circa. Preparare la glassa: inserire nel boccale acqua, vino bianco e cioccolato a pezzi: 3 min. 80° vel.3. Sfornare la torta, lasciarla raffreddare, sformarla e ricoprirla con la glassa. Servire la bonissima fredda.

BRODETTO ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti (Dose per 6 persone):
1 Kg. di pesce assortito (palombo, passera, triglie, sgombri,scampi, seppie, calamari, frutti di mare), 30 gr. di olio di oliva, 1 misurino di vino bianco, 1 manciata di prezzemolo, 2 spicchi di aglio, 1 cipolla tritata, 300 gr. di pomodori pelati, 300 gr. di acqua, 1 cucchiaio di aceto sale e peperoncino q.b.fette di pane tostato o fritto nell'olio.
Preparazione:
Pulire e tagliare a pezzi il pesce lasciando intero quello piccolo. Inserire nel boccale con lame in movimento vel. 5 aglio, prezzemolo, cipolla e olio 3 min. 100° vel. 4. Unire il vino 3 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato.
Introdurre nel boccale pelati, sale, peperoncino, acqua aceto, seppie e calamari 35 min. 100° vel. 1 Posizionare il cestello con scampi, sgombri e palombo 5 min. 100° vel.1. Aggiungere nel cestello triglie e passera 2 min. 100° vel. 1 e infine i frutti di mare 5 min. 100° vel. 1, sempre con il misurino inclinato.Mettere il pane tostato in calde fondine e distribuire sopra i pesci con il loro sugo di cottura. E' veramente squisito.

CALZOGATTI

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
1 lt. e 1/2 di acqua, 400 gr. di farina di granoturco, 200 gr. di fagioli borlotti secchi, 100 gr. di pancetta, 30 gr. di burro morbido, 1/2 cipolla media, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 mis. di acqua, 1 cucchiaino di sale grosso.
Preparazione:
Mettere i fagioli a bagno in acqua per almeno 12 ore. Inserire nel boccale l'acqua, disporre nel cestello i fagioli e posizionarlo nel boccale: 30 min. 100°C vel.2; mettere da parte acqua e fagioli. Inserire ora la cipolla a pezzetti, pancetta e burro: 3 min. 100°C vel.1 e mettere da parte. Lasciando la farfalla posizionata inserire l'acqua di cottura dei fagioli: 10 min. 100°C vel.1. Aggiungere sale e farina di granoturco: 20 min. 90 ° C vel.1. Unire i fagioli con il sugo: 20 min. 90°C vel.1 A cottura ultimata lasciare riposare 1 min. circa. Servire i calzogatti caldi in piatti fondi.
<u>NOTE:</u> se serviti freddi, i calzagatti sono squisiti tagliati a fette e fritti in abbondante olio caldo.

CAPPELLETTI DI MAGRO

Ingredienti:
350 gr. di ricotta, 1 tuorlo d'uovo, 50 gr. di parmigiano, noce moscata, prezzemolo, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto come da ricetta precedente. Inserire nel boccale parmigiano e prezzemolo, 10 sec. vel. 7. Aggiungere ricotta, tuorlo, noce moscata e sale 30 sec. vel. 3. Stendere la pasta, ricavare una sfoglia uniforme e sottile, tagliarla in dischi (diam. 7 cm.) e riempirli con il ripieno di magro, chiudendoli immediatamente a cappello. I cappelletti sono ottimi conditi con burro fuso e salvia.

CASTAGNOLE

Ingredienti:
400 gr. di farina; 100 gr. di zucchero; 2 uova; 3 cucchiai di rhum; 75 gr. di burro o strutto; 1/2 bustina di lievito; 1 pizzico di sale; olio o strutto per friggere. Zucchero a velo Q.b.
Preparazione:
inserire nel boccale burro e zucchero: 10'' vel. 4. Aggiungere le uova: 10'' vel. 3. Inserire farina, rhum, lievito e sale: 20'' vel. 6. Versare il composto sul piano di lavoro, formare dei cilindri grossi come un pollice, tagliarli per formare delle piccole palline e friggerle in abbondante olio bollente. Quando le castagnole saranno dorate, scolarle, posarle su carta assorbente, disporle su un piatto e spolverizzarle di zucchero a velo.

CERTOSINO

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
500 gr. di farina, 100 gr. di pinoli, 250 gr. di mandorle, 100 gr. di zucchero,250 gr. di miele, 250 gr. di mostarda bolognese, 100 gr. di cedro candito, 50 gr. di cacao zuccherato, 50 gr. di cioccolato fondente, 1 mis. di vino bianco,10 gr. di spezie, 10 gr. di ammoniaca per dolci.
Per guarnire:
50 gr. di canditi.
Preparazione:
Mettere a bagno nel vino le spezie per circa 10 ore. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4 cedro e cioccolato: 3 sec. vel. turbo e mettere da parte. Inserire il miele: 2 min. 50° vel.1. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3 pinoli, mandorle, zucchero, cacao, mostarda, cedro e cioccolato tritati, il vino con le spezie e poco alla volta la farina: 40 sec. vel.4. Unire l'ammoniaca: 10 sec. vel.4. Versare il composto ottenuto in uno stampo di grandezza media imburrato e decorare con i canditi. Lasciare riposare il tutto per 12 ore e cuocere in forno preriscaldato a 150°C per 1 ora e 20 min.circa.
NOTE: Il certosino si conserva a lungo avvolto in carta oleata o d'alluminio.

CHIZZE DI REGGIO EMILIA

Ingredienti (Dose per 4 persone):
300 gr. di farina, 150 di parmigiano, 15 gr. di burro morbido 15 gr. di strutto, 100 gr. di acqua tiepida, 1 cucchiaio di olio di oliva, 1 cucchiaio di lievito in polvere,sale q.b. Olio o strutto per friggere.
Preparazione:
Inserire nel boccale farina, burro, strutto, olio di oliva, lievito, acqua e sale 30 sec. vel. 6 e 1 minuto vel. Spiga. Disporre l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare 15 min. circa. Inserire il parmigiano nel boccale 10 sec. da vel. 3 a vel. 7. Tirare la sfoglia dandole lo spessore di una moneta. Ritagliare dei quadrati, disporvi il parmigiano, chiudere a triangolo premendo bene sui bordi. Friggere le chizze in abbondante olio e servirle ben calde.

CIAMBELLA BICOLORE

Ingredienti per 6 persone
230 gr. farina 220 gr. burro morbido 200 gr. zucchero 4 uova 50 gr. cacao amaro ½ mis. Latte 1 bustina di vanillina 1 bustina di lievito 30 gr. uvetta 50 gr. zucchero a velo 1 pizzico di sale
Preparazione
Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti.Inserire nel boccale burro e zucchero: 10 sec. vel.5. Unire uova, sale, farina, vanillina e lievito: 40 sec. vel. 5. spatolando. Imburrare e infarinare uno stampo per ciambelle e versare metà dell'impasto.All'altra metà aggiungere cacao e latte: 10 sec. vel.5. Distribuire l'impasto scuro su quello chiaro, aggiungere l'uvetta strizzata e infarinata e passare a spirale una forchetta dall'alto verso il basso attraverso i due strati dell'impasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa. Cospargere la ciambella con zucchero a velo e servire fredda.

CONIGLIO IN FRICASSEA

Ingredienti (Dose per 4 persone): 1 kg. di coniglio a pezzi, 30 gr. di funghi secchi ammollati, 200 gr. di acqua bollente dei funghi, 70 gr. di pancetta, 100 gr. di burro morbido, 1 spicchio di aglio, 1 cipolla, 200 gr. di acqua, 200 gr. di vino bianco secco, 2 cucchiai di dado Bimby, 2 tuorli, 2 cucchiai di prezzemolo, succo di 2 limoni, 1 cucchiaino di sale, aceto e pepe q.b., farina bianca per infarinare.
Preparazione
Mettere a macerare il coniglio in acqua e aceto per 1 ora circa. Inserire nel boccale asciutto, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, il prezzemolo: 10 sec. vel. 6. Aggiungere tuorli, sale e succo dei limoni: 30 sec. vel. 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale burro, pancetta, aglio e cipolla: 3 min. 90° vel. 4. Posizionare la farfalla e inserire il coniglio asciugato e infarinato: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere l'acqua, i funghi, l'acqua dei funghi e il dado: 1 ora e 1/2 100° vel. 1. Aggiustare di sale e pepe e unire la fricassea: 1 min. 100° vel. 1. Disporre il coniglio in un piatto da portata e servirlo con una macinata di pepe nero.

COSCE DI POLLO RIPIENE

Ingredienti (Dose per 4 persone):
6 cosce di pollo medie, 230 gr. di salsiccia, 1 mis. di vino bianco, ½ mis. di olio, 1 cucchiaio di farina, 1 spicchio d'aglio, sale, rosmarino, sale e pepe q.b.
Preparazione:

Disossare le cosce o comperarle già disossate, riempirle con la salsiccia e cucire i lembi delle cosce con filo da cucina.
Inserire nel boccale olio, aglio, salvia, rosmarino sale e pepe 3 min. 100° vel. 1
Introdurre le cosce in piedi tra le lame 10 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato.
Aggiungere il vino bianco 30 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Togliere dal boccale le cosce e metterle da parte.
Inserire nel boccale, insieme al sugo, la farina 3 min. 100° vel. 3.
Irrorare le cosce di pollo con questa salsa e servire.

CROSTATA DI AMARENE

Ingredienti
Per l'impasto: 300 gr. di farina, 120 gr. zucchero, 120 gr. burro morbido, 3 tuorli, 1 cucchiaino di lievito per dolci, scorza di 1 limone, 1 pizzico di sale
Per il ripieno: 300 gr. amarene snocciolate, 100 gr. zucchero, 1 pizzico di cannella, ½ mis. acqua, zucchero a velo e pangrattato q.b., 1 uovo per spennellare
Preparazione
Preparare l'impasto: inserire nel boccale ben asciutto con lame in movimento vel. 6 zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. turbo. Aggiungere farina, burro, tuorli, sale e lievito: 30 sec. vel. 7. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare in frigorifero avvolto in una pellicola per 30 min. circa. Posizionare la farfalla e inserire amarene, zucchero, acqua e cannella: 5 min, 80° vel. 1.
Foderare con poco più della metà della pasta una tortiera (diam. 28 cm.), imburrata e cosparsa di pangrattato, distribuirvi le amarene e, con la pasta rimasta, formare una grata. Spennellare la crostata con un uovo sbattuto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa, finchè la superficie sia ben dorata.
Lasciare raffreddare la crostata e spolverizzarla con zucchero a velo.

ERBAZZONE x 6

tempo 20 min.+ forno 40 min.
Ingredienti:
300 gr.di farina, 150 gr.di burro morbido, 100 gr.di latte, 1 kg.di spinaci, 500 gr.di acqua, 100 gr.di lardo pestato, 2 spicchi di aglio, 1 cipollotto, 1 manciata di prezzemolo tritato, 1 cucchiaio di olio di oliva, parmigiano grattugiato a piacere, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale farina, latte, burro e 1 pizzico di sale: 30 sec.vel.6. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per 30 min. circa. Inserire nel boccale l'acqua e portarla all'ebollizione: 8 min.100°C vel.1. Disporre nel Varoma gli spinaci lavati e posizionare il Varoma sul coperchio: 5 min. temp. Varoma vel.1 e mettere da parte gli spinaci. Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, lardo e aglio: 15 sec.vel.6, togliere metà del trito e metterlo da parte. Aggiungere ora olio, cipollotto e prezzemolo: 3 min.100°C vel.3. Aggiungere gli spinaci: 3 min.100°C vel.3 tenendo il misurino inclinato. Unire parmigiano, sale e pepe: 1 min.vel.3, spatolando. Stendere l'impasto precedentemente preparato e formare 2 dischi molto sottili, uno leggermente più grande dell'altro. Disporre il disco più grande in uno stampo (diam.28 cm.), imburrato e infarinato, bucherellarlo con una forchetta, distribuirvi il ripieno di spinaci e ricoprirlo con il disco più piccolo sigillando bene i bordi.

FRIGGIONE

Ingredienti
per 4: 400gr di cipolle tagliate a fette, 400gr di pomodori pelati e freschi, 50gr di strutto o olio, ½ mis. di aceto, sale e pepe.
Preparazione:
Inserire nel boccale olio e cipolla: 15 min.100° Vel.1.Aggiungere pelati, sale e pepe: 20 min.100° Vel.1. Unire l?aceto, mescolare e servire. Ottimo contorno per bolliti.

FRITTATA ALLA BOLOGNESE

Ingredienti (Dose per 4 persone):
4 uova, 2 cucchiai di farina, 80 gr. di parmigiano, 20 gr. di prezzemolo tritato, 40 gr. di burro morbido, 50 gr. di latte, sale e pepe q.b. .
Preparazione
Inserire nel boccale prezzemolo, latte e farina: 10 sec. vel. 4. Aggiungere parmigiano, burro, uova, sale e pepe: 30 sec. vel. 5. Versare il composto in una padella antiaderente appena unta e ben calda. Cuocere qualche minuto per parte. Servire la frittata ben calda tagliata a losanghe.

GIALLETTI

Dose per 6 persone:
Ingredienti
300 gr di farina di mais,150 gr di farina di grano, 2 uova, 100 gr di zucchero, 1 pizzico

di vanillina, 1 pizzico di sale, scorza di 1 limone, 50 gr di uvetta ammollata in acqua, 50 gr di pinoli, zucchero a velo q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale scorza di limone e zucchero: 15 sec. vel. Turbo. Aggiungere le farine, uova, vanillina e sale: 1 min. e 1/2 da vel.3 a vel.6.
Unire l'uvetta ben strizzata e leggermente infarinata e i pinoli: 20 sec. vel.3. Con l'impasto ottenuto formare delle pallottoline grandi come una noce, schiacciarle leggermente e disporle, distanti l'una dall'altra, in una placca da forno imburrata ed infarinata. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 15 min. circa. Spolverizzare i gialletti con zucchero a velo e servirli con vino dolce.

GNOC FRÈT

Ingredienti (Dose per 6 persone):
500 gr. di farina, 250 gr. di acqua, 2 cucchiaini di bicarbonato di sodio, 60 gr. di strutto, 2 cucchiaini di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 30 sec. vel. 5 e 1 min. vel. Spiga. Stendere l'impasto dello spessore di 3 mm. Tagliare a losanghe e friggere. Sono eccezionali serviti con prosciutto.

LASAGNE VERDI AL RAGÙ BOLOGNESE

Ingredienti(per 6 persone) ;
Per l'impasto: 400 gr.di farina, 2 uova, 200 gr.di spinaci (lessati o surgelati).
Per la besciamella: 1/2 cucchiaino di sale, 1 pizzico di noce moscata, 500 gr.di latte, 50 gr.di farina,30 gr.di burro morbido
Per il ragù:320 gr.di polpa di maiale tritata nel Bimby, 400 gr.di passata di pomodoro, 200 gr.di parmigiano, 300 gr.di polpa di manzo tritata nel Bimby, 200 gr.di pancetta a cubetti, 120 gr.di burro morbido, 300 gr.di cipolla, 2 sedani, 2 carote, sale e pepe q.b. 2 mis. di vino bianco, 1 mis. di panna da cucina
Preparazione
Inserire nel boccale il parmigiano: 10 sec. vel.Turbo e mettere da parte.
Preparare l'impasto: inserire nel boccale farina e spinaci ben strizzati: 20 sec.vel.9. Unire le uova: 30 sec.vel.5 e 1 min. vel. Spiga. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero.
Preparare il ragù: inserire nel boccale le verdure a pezzi e la pancetta: 15 sec.vel.7.Posizionare la farfalla e inserire l'olio: 5 min.100°C vel.1. Aggiungere carne, sale e pepe: 3 min.100°C vel.1. Unire il vino: 2 min.100°C vel.1 senza misurino. Aggiungere la passata di pomodoro e la panna: 30 min.100°C vel.1. Lasciare riposare il ragù 1 o 2 ore. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile. Tagliarla a strisce della lunghezza della pirofila e lasciarle asciugare per 1 ora. Cuocere le strisce in abbondante acqua salata e stenderle su di un canovaccio.
Preparare la besciamella: inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min.90°C vel.4. Imburrare la pirofila e fare uno strato di ragù, uno di strisce di sfoglia, uno di besciamella e uno di parmigiano, un altro di ragù, continuando fino all'esaurimento degli ingredienti, assicurandosi che l'ultimo strato sia di besciamella e parmigiano. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30 min.circa finchè la superficie risulti dorata

PASTA ALL'UOVO X 4

Ingredienti:
300 gr. di farina, 3 uova, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel coccale uova farina e sale 20 sec. vel. 5 e poi 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in un canovaccio per 15 min.

PASTA RAZA

Ingredienti:
Dose per 4 persone:
150 gr. di pangrattato, 150 gr. di parmigiano grattugiato, 3 cucchiai colmi di farina,
3 uova, 1 lt. di brodo di carne, farina di semola q.b., sale e noce moscata q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale pangrattato, parmigiano grattugiato, farina, uova, sale, e noce moscata: 30 sec. vel.6 e 30 sec. vel.8. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel.1, 1 cucchiaio circa di farina di semola: 30 sec. vel.4, finché si ottiene una pasta granulata (pasta raza). Disporla ad asciugare su di un canovaccio e smuoverla di tanto in tanto per evitare che i granuli si attacchino. Inserire nel boccale il brodo e portarlo ad ebollizione: 12 min. 100°C vel.1. Inserire dal foro del coperchio, la pasta raza: 5 min. 100°C vel.1. Servire questa deliziosa minestra bollente con l'aggiunta di parmigiano.

PASTICCIO DI TORTELLINI x 6

Ingredienti:
Per la pasta brisè: 400 gr. di farina, 150 gr. di burro morbido, 150 gr. di acqua, sale q.b., 1 uovo per spennellare.
Per i tortellini. Pasta:300 gr. di farina, 3 uova,sale q.b. .
Ripieno: 100 gr. di lombo di maiale, 100 gr. di mortadella, 100 gr. di prosciutto crudo (gambuccio), 150 gr. di parmigiano, sale e pepe q.b..
Per il ragù: 160 gr. di polpa di maiale tritata nel Bimby, 150 gr. di polpa di manzo tritata nel Bimby, 100 gr. di pancetta a cubetti, 60 gr. di burro morbido, 150 gr. di cipolla, 1 sedano, 1 carota, 1 mis. di vino bianco, 1/2 mis. Di panna da cucina, 200 gr. di passata di pom. sale e pepe
Preparazione
Per i tortellini: scottare leggermente la carne in acqua bollente e mettetela da parte. Inserite nel boccale il parmigiano: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungete la carne scottata, prosciutto, mortadella, sale e pepe: 20 sec. vel. 6. Lasciate riposare il ripieno in frigorifero per qualche ora. Preparate la pasta inserendo nel boccale uova, farina e sale: 20 sec. vel. 5 e poi 30 sec. vel. Spiga. Togliete l'impasto e lasciatelo riposare avvolto in un canovaccio per 15 min. Stendete l'impasto in una sfoglia sottile, tagliatelo in piccoli cerchi (diam. 4 cm.), disponetevi il ripieno e ripiegateli in due, una metà sull'altra. Per il ragù: inserite nel boccale le verdure a pezzi e la pancetta: 15 sec. vel. 7. Posizionate la farfalla e inserite l'olio: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungete la carne, sale e pepe: 3 min. 100° vel. 1. Unite il vino: 2 min. 100° vel. 1 senza misurino. Aggiungete la passata di pomodoro e la panna: 30 min. 100° vel. 1. Lasciate riposare 1 o 2 ore. Per la pasta brisè: inserite nel boccale tutti gli ingredienti: 25 sec. vel. 6. Avvolgete l'impasto in un canovaccio e lasciatelo riposare in frigo per 15 min. circa. Stendete l'impasto e foderate uno stampo per timballi, tenendone una parte per la copertura. Cuocete i tortellini al dente in acqua salata, conditeli con il ragù e disponeteli nello stampo foderato di brisè. Ricoprite il tutto con lo strato di pasta messo da parte e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 40 min. . Il consiglio: il pasticcio è ancora migliore se al ragù si aggiungono 200 gr. di panna da cucina.

PIADINA ROMAGNOLA SENZA STRUTTO

ingredienti: 500 g. di farina, 110 g. di latte, 110 g. di acqua, 80 g. di olio, sale q.b. 1 o 2 pizzichi di bicarbonato.
Preparazione: inserire nel boccale acqua, olio e sale 1 minuto a 40°, aggingere la farina ed il bicarbonato vel. 5/6 per 30 secondi poi 1 minuto e mezzo a vel. spiga.Bisogna formare con l' impasto delle palline e poi stirarle con il mattarello formando delle piccole spoglie del diametro di 20 cm. circa, cuocerle sul gas in una teglia da piada ben calda (per chi non ce l' ha va bene anche una padella antiaderente) qualche minuto da entrambi i lati.

PIADINA ROMAGNOLA

Ingredienti
500 gr farina, 50 gr strutto, 250 gr acqua, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di bicarbonato.
Preparazione
Inserire nel boccale acqua, strutto e sale 1 min. 40° vel 4. Aggiungere farina e bicarbonato 30 sec vel 6 e 1 min. vel spiga. Stendere la pasta ottenuta in cerchi dello spessore di 1/2 cm scarso e diametro di 20 cm circa. Cuocere in una padella antiaderente da ambo i lati, finché si dori la superficie. La piadina accompagna qualsiasi piatto e fa le veci del pane: con affettati e formaggi è squisita.

PIADINA ROMAGNOLA, BIMBY 1996!!

Ingredienti: 700 gr. di farina, 1 bustina di lievito, 1 etto di strutto, 1 misurino scarso di vino, sale, 3 misurini di latte.
Preparazione: inserire tutti gli ingredienti esclusi la farina ed il lievito, nel boccale e mescolare per 1 minuto ve. 1.buttare dall'alto a ve. 5-6 la farina ed il lievito miscelati. mescolare per 40 secondi poi 2 minuti a spiga.non lasciare lievitare, usare subito l'impasto, stendetelo dello spessore di mezzo cm. formando cerchi di 20 cm di diametro e cuoceteli in un tegame antiaderente (sarebbe meglio avere la pietra o testo per cuocere)e cuocete da ambo i lati. consiglio, una volta che avete steso l'impasto (fatelo un po' piu' grosso, circa 2 cm-2 cm.1/2, di tagliarlo o a losanghe oppure con un bicchiere fare dei cerchi e friggere in olio bollente abbondante ed accompagnate salumi e formaggi molli!!

PISAREI E FASO' (dose per 8 persone)

Ingredienti

Per la pasta: 300 gr. farina, 100 gr. pangrattato, 200 gr. latte, 1 uovo, sale q.b.

Per il sugo: 250 gr. fagioli borlotti, 30 gr. burro morbido, 50 gr. pancetta, 1 gambo di sedano, 1 carota, 1 cipollina, 300 gr. pomodori pelati, 650 gr. acqua, 1 cucchiaio di dado bimby, parmigiano grattugiato a piacere, sale q.b.

Preparazione

Preparare la pasta: inserire nel boccale il latte: 1 min. 100° vel.1. Aggiungere il pangrattato: 10 sec. vel.4 e lasciare intiepidire per 15 min. circa. Unire uovo, farina e sale: 15 sec. vel.4 e 1 min. e ½ vel. Spiga. Versare l'impasto su una spianatoia infarinata, formare tanti bastoncini del diam. di ½ cm. circa. Staccare con le dita un pezzetto dopo l'altro e arrotolarlo su se stesso, ottenendo così gnocchetti grandi come fagioli. Preparare il sugo: inserire nel boccale pancetta, olio e burro: 3 min. 100° vel.3. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.3, sedano, carota e cipolla: 5 min. 100° vel. 1. Unire fagioli e pelati: 15 min. 100° vel.1. Aggiungere l'acqua e posizionare la farfalla e unire il dado: 10 min.100° vel.1. Aggiungere i "pisarei": 8 min. 100° vel. 1. Versare i "Pisarei e faso'" in una zuppiera e servirli con parmigiano.

POLPETTONE FELSINEO x 6

Ingredienti:

500 gr.di polpa di manzo macinata, 100 gr.di salsiccia spellata e sbriciolata, 100 gr.di mollica di pane, 2 uova, 100 gr.di parmigiano grattugiato, 70 gr.di burro morbido, 1 pizzico di cannella, 1 cucchiaio di olio di oliva, 1 cipolla tagliata a fettine, succo di 1 limone, latte, sale, pepe, pangrattato q.b., olio per friggere.

Preparazione:

Inserire nel boccale la mollica di pane con il latte: 10 sec.vel.5. Aggiungere carne, salsiccia, 1 uovo e 1 tuorlo, parmigiano, succo di limone, sale, pepe e cannella: 30 sec.vel.7. Travasare il composto dandogli la forma di un polpettone, passarlo nell'albume rimasto leggermente sbattuto e poi nel pangrattato. Friggere il polpettone in olio caldo, facendolo dorare da ogni parte girandolo con l'aiuto di due cucchiai o di una paletta. Scolarlo e disporlo in una pirofila con burro, olio e cipolla tagliata a fettine sottili. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 40 min.circa Rivoltarlo di tanto in tanto durante la cottura. Disporlo in un piatto da portata e servirlo ben caldo con il sugo. E' ottimo anche freddo.

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

tempo 31 min.

Ingredienti:

200 gr. di salsiccia o lonza di maiale tritata, 300 gr. di manzo tritato, 70 gr. di pancetta, 80 gr. tra sedano, carota e cipolla, 700 gr. di passata di pomodoro, 1/2 mis. di vino bianco, 50 gr. di olio di oliva, 20 gr. di burro, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale le verdure 20 sec. vel. 6. Aggiungere la pancetta 10 sec. vel. 6. Posizionare la farfalla e aggiungere l'olio 4 min. 100° vel. 1. Unire carne e salsiccia 4 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino 2 min. 100° vel. 1 togliendo il misurino per permettere l'evaporazione. Inserire il pomodoro, sale e pepe 20 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. A cottura ultimata aggiungere il burro, condire le tagliatelle e servire. Dose per 6 persone:500 gr. di tagliatelle fresche o 350 gr. di tagliatelle secche. Con lo stesso ragù si possono condire le lasagne.

RAGU' ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti

Dose per 6 persone: 300 gr. di pomodori, 150 gr. di fegatini di pollo, 150 gr. di lombata di vitello tritata nel Bimby, 70 gr.dDi burro morbido, 60 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di panna da cucina, 1 cipolla, 1 carota, 1/2 mis. di marsala, 1 cucchiaino di dado Bimby, prezzemolo, noce moscata, cannella, dado, sale e pepe q.b. .

Preparazione

Introdurre nel boccale 30 gr. di burro e il prosciutto: 3 sec. vel. 7 e cuocere: 3 min. 100° vel. 2. Togliere e mettere da parte. Inserire cipolla, carota e prezzemolo: 5 sec. vel. 7; aggiungere il restante burro: 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, aggiungere la lombata tritata e il marsala: 3 min. 100° vel. 1, senza misurino. Inserire i fegatini tagliati a piccoli dadini, i pomodori a pezzettoni, sale, pepe, cannella, noce moscata e dado: 20 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura aggiungere la panna, il prosciutto tenuto da parte e amalgamare bene: 5 sec. vel. 2. Questo ragù è ottimo per condire tagliatelle, lasagne e i più svariati tipi di pasta all'uovo.

NOTE: Se volete far tritare la carne dal macellaio, raccomandategli di tritarla grossolanamente

RIS' E TRIDURA

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 250 gr. di riso, 1 lt di brodo di carne, 3 uova, 3 cucchiai di parmigiano grattugiato sale e pepe q.b.
Preparazione:
Posizionare la farfalla nel boccale e inserire il brodo 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere il riso 10 min. 100° vel. 1. In una ciotola sbattere uova, parmigiano, sale e pepe. Unire il composto al riso 2 min. 100° vel. 1. Lasciare riposare per 2 min. circa. Servire il riso caldo con parmigiano a piacere.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA,

Ingredienti
per 4 persone: 400 gr. di riso per risotti, 60 gr. di burro morbido, ½ cipolla, 850 gr. di brodo di carne, parmigiano a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale 30 gr. di burro e cipolla: 3 min. 90°, vel. 4. Posizionare la farfalla e aggiungere abbondante parmigiano e il rimanente burro: 1 min. vel. 1. Servire il risotto cosparso di parmigiano.

SALSA VERDE ALLA PARMIGIANA (dose per 8 persone)

Ingredienti:
50 gr. prezzemolo, 2 uova sode, 2 spicchi aglio, 1 cucchiaio pangrattato, 90 gr. olio di oliva, 30 gr. mollica di pane fresco, 50 gr. aceto, sale q.b.
Preparazione
Inzuppare la mollica nell'aceto. Inserire nel boccale asciutto, con lame in movimento vel. 6, prezzemolo, aglio e pangrattato: 20 sec. da vel. 6 a vel. 8. Aggiungere olio, uova, mollica e sale: 10 sec. vel.3. Prima di servire la salsa aggiungere un filo d'olio. E' ottima per accompagnare bolliti e roast-beef.
spàroz col butèr,

SALSA VERDE CALDA X 6

Ingredienti:
50 gr.di prezzemolo, 1 spicchio di aglio, 30 gr.di burro morbido, 40 gr.di olio di oliva, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di sale, 1 cucchiaio di pangrattato, 1/2 mis.di acqua, 2 cucchiai di aceto.
Preparazione:
Inserire nel boccale asciutto, con lame in movimento vel.5, prezzemolo, aglio e pane: 1 min.vel.5. Aggiungere olio, burro e il concentrato di pomodoro diluito con l'acqua: 2 min.90°C vel.3. Unire aceto, zucchero e sale: 2 min.90°C vel.3. E' ottima per accompagnare bolliti o carni alla griglia.

SPÀROZ COL BUTÈR

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
1 kg. e 200 gr di asparagi, 1 lt. di acqua, 120 gr di parmigiano grattugiato, 100 gr di burro morbido, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e sale e portare ad ebollizione: 12 min. 100°C vel.1. Lavare gli asparagi, disporre le punte nel varoma e posizionarlo sul coperchio: 20 min temp. varoma vel.1. Eliminare l'acqua di cottura e disporre gli asparagi in una pirofila unta. Inserire nel boccale il burro: 3 min. 80°C vel.3. Cospargere gli asparagi con il burro fuso e abbondante parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 15 min. e servirli con scagliette di parmigiano.

SPEZZATINO CON PATATE x 6

Ingredienti:
600 g di vitello o maiale a pezzetti, 600 g di patate a pezzi, 70 g di pancetta, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un rametto piccolo di rosmarino, 200 g di passata di pomodoro, 200 g di brodo, 40 g d'olio, una noce di burro, mezzo misurino di vino bianco secco, sale.
Preparazione:
Inserite nel boccale pancetta, aglio e rosmarino: 30 sec vel 5. Aggiungete olio e burro: 5 min 100° vel 1. (Posizionate la farfalla) Introducete la carne a pezzi: 10 min 100° vel 1. A metà cottura aggiungete il vino e alla fine la passata, il brodo e salate: 30 min varoma vel 1. Mettete nel varoma le patate, salate e dopo 10 min posizionate il varoma sul coperchio. A cottura ultimata inserite le patate nel boccale mescolando delicatamente. Lasciate riposare lo spezzatino nel boccale chiuso per 10 minuti prima di servire. Io in genere lo lascio riposare in una padella larga cos' è più comodo mescolarlo con le patate.
Attenzione ad una cosa, a me si attorciglia sempre al gruppo coltelli, non ho ancora capito se è per la carne tagliata troppo grossa o se andrebbe aggiunto un pò di liquido.

TAGLIATELLE AL PROSCIUTTO

Ingredienti:
per 6: PER LA PASTA: Vedi ricetta libro base
PER IL SUGO: 250gr di prosciutto crudo, 100gr di burro morbido, 1 cipolla piccola, ½ mis. di vino bianco secco, 40gr d?olio d?oliva, 200 gr di passata di pomodoro, 100gr di parmigiano, sale.
Preparazione:
preparare la pasta e stenderla in una sfoglia, poi preparare le tagliatelle e lasciarle asciugare. Nel frattempo preparare il sugo: Inserire nel boccale il parmigiano: 10 sec.Vel Turbo. e mettere da parte. Separare il grasso dal prosciutto, tagliare la parte magra a dadini e metterla da parte. Inserire nel boccale il grasso del prosciutto e la cipolla: 20 sec.Vel.5. Aggiungere il burro: 5 min.100°Vel.1, unire il prosciutto a dadini ed il vino: 10 min.80°Vel.1 tenendo il misurino inclinato. Unire la passata di pomodoro e il sale: 15 min.90°Vel.1. Nel frattempo lessare le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarla al dente e aggiungere subito l?olio. Condire con il sugo preparato e abbondante parmigiano. NOTE: per rendere il sugo ancora più gradevole si possono aggiungere 200gr di panna.

TIGELLE DI MODENA

Ingredienti:
Dose per 4 persone.
Dose per l'impasto: 500 gr. di farina, 60 gr. di strutto, 10 gr. di sale,250 gr. di di acqua, 1 cubetto di lievito di birra (25 gr.)
Per la farcitura: 150 gr. di lardo, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di rosmarino.
Preparazione:
Preparare l'impasto. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 20 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Lasciar lievitare fino al raggiungimento del doppio del volume. Stendere la pasta dello spessore di 1 cm., tagliare dei dischi (diam. 10 cm.) e cuocerli nell'apposito stampo (tigelliera). Preparare la farcitura. Introdurre nel boccale tutti gl'ingredienti 15 sec. vel. 8 e farcire con questo trito le crescentine ancora calde. Mangiarle subito.

TORTA DEGLI ADDOBBI

Ingredienti:
1 lt. di latte; 200 gr. di riso; 300 gr. di zucchero; 200 gr. di mandorle spellate e tritate; 4 uova; scorza di un limone; 100 gr. di cedro candito tagliato a dadini; sale q.b.
Procedimento:
inserire nel boccale 100 gr. di zucchero e il cedro: 20'' vel. 7 e mettere da parte. Introdurre mandorle e uova: 20'' ve. 9 e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire latte e sale: 10' 100° vel. 1. Aggiungere il riso: 15' 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Aggiungere il rimanente zucchero e lasciare intiepidire. Unire gli ingredienti messi da parte e la scorza grattugiata del limone: 20'' vel. 2 aiutandosi con la spatola. Versare il composto in una tortiera (diam. 28 cm.), foderata con carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 45' circa. Togliere la torta dal forno, sformarla tiepida e servirla subito o completamente fredda. Questa ottima torta si prepara, solitamente per la festa della Madonna di San Luca o per i matrimoni. Se volete arricchire questo dolce, potete aggiungere 100 gr. di amaretti tritati ed ammollati in 60 gr. di liquori misti per torte. Ciao, Anna

TORTA DI TAGLIERINI ALLA MODENESE

Ingredienti:
Dose per 8 persone:
Per i taglierini: 1 uovo, 100 gr. di farina.**Per la pasta:** 400 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 200 gr. di zucchero,1 limone, 2 uova, 1 cubetto di lievito (25 gr.), sale q.b.
Per il ripieno: 250 gr. di mandorle tostate e pelate, 250 gr. di zucchero, 150 gr. di canditi, 2 uova, burro fuso q.b. zucchero a velo a piacere.
Preparazione:
Preparare i taglierini: inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 5 sec. vel.6.
Stendere l'impasto ottenuto il più sottile possibile, lasciarlo asciugare, arrotolarlo e tagliarlo a fette finissime, così da ottenere i taglierini. Preparare la pasta: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 1 min. vel.6 e mettere da parte.
Preparare il ripieno Inserire nel boccale mandorle e zucchero: 2 min. vel.9.
Aggiungere i canditi: 3 sec. vel.turbo e infine le uova: 30 sec. vel.7. Stendere la pasta precedentemente preparata in uno stampo imburrato (diam.26 cm.), lasciando i bordi alti. versarvi il ripieno e distribuirvi infine i taglieriniin modo uniforme. Spennelare la superficie con burro fuso, ricoprire con carta forno e

cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 min. Sformare, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

TORTELLI D'ERBETTE

Ingredienti:
(per 6 persone)
Per la pasta: 300 gr.di farina, 3 uova, sale q.b.
Per il ripieno: 400 gr.di foglie di bietola, 500 gr.di acqua, 300 gr.di ricotta fresca, 200 gr.di parmigiano grattugiato, 1 uovo, noce moscata e sale q.b

Preparazione
Preparare il ripieno: inserire nel boccale l'acqua: 5 min.100°C vel.1. Disporre le foglie di bietola nel cestello e posizionarlo nel boccale: 5 min.100°C vel.1 tenendo il misurino inclinato. Eliminare l'acqua di cottura, strizzare le foglie di bietola e inserirle nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento, vel.6: 10 sec.vel.6. Unire uovo e parmigiano: 5 sec.vel.3, spatolando.
Preparare la pasta: inserire nel boccale uova, farina e sale: 20 sec.vel.5 e poi 30 sec. vel. Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in un canovaccio per 15 min. Stendere una sfoglia sottile, tagliarla in dischi (diam.6 cm.circa) e disporvi al centro un mucchietto di ripieno. Chiuderli, dando la forma di un grande tortellino. Farli asciugare coperti da un canovaccio fino al momento della cottura. Cuocere i tortelli in abbondante acqua bollente salata. Scolarli, disporli in una pirofila, cospargerli di parmigiano e burro fuso e servirli subito

TORTELLINI

Ingredienti:
Dose per 6 persone:**Per la pasta:** 300 gr. di farina, 3 uova, sale q.b. **Per il ripieno:** 100 gr. di lombo di maiale, 100 gr. di mortadella, 100 gr. di prosciutto crudo (gambuccio),
150 gr. di parmigiano, sale e pepe q.b.

Preparazione
(tempo di preparazione 2 min.)Scottare leggermente la carne in acqua bollente e mettere da parte. Inserire nel boccale il parmigiano: 10 sec. vel.Turbo. Aggiungere la carne scottata, prosciutto, mortadella, sale e pepe: 20 sec. vel.6. Lasciare riposare il ripieno in frigorifero per qualche ora. Preparare l'impasto: Inserire nel boccale uova, farina e sale: 20 sec. vel.5 e poi 30 sec. vel.Spiga. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare avvolto in un canovaccio per 15 min. Stenderel'impasto in una sfoglia sottile, tagliarlo in piccoli cerchi (diam. 4 cm.) disporvi il ripieno e ripiegarli in due, una metà sull'altra avvertendo che le due metà non combacino. I tortellini si servono in brodo, ma anche asciutti conditi con panna, parmigiano e tartufi, oppure con ragù.
NOTE: L'impasto assume un gusto particolare con l'aggiunta di un pizzico di noce moscata.

TORTINO DI PATATE

Ingredienti Dose per 4 persone:
800 gr. di patate, 200 gr. di parmigiano, 100 gr. di burro morbido, 250 gr. di latte, sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano a pezzi: 5 sec. vel. Turbo e mettere da parte.
Posizionare la farfalla e inserire le patate a pezzi, latte e sale: 23 min. 100° vel. 2. Al termine della cottura amalgamare: 10 sec. vel. 3. In una pirofila imburrata fare due strati di patate, alternandoli con parmigiano grattugiato e burro a fiocchetti. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25 min. circa.

TORTINO DI PATATE E PORRI

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 800 gr. di patate, 500 gr. di acqua, 1 grosso porro, 2 uova, 130 gr. di parmigiano grattugiato, 30 gr. di burro morbido, 1 cucchiaio di olio di oliva, 1 cipolla, 2 cucchiaini di sale, pangrattato e noce moscata q.b. .

Preparazione:
Pelare le patate, tagliarle a tocchetti e disporle nel Varoma. Inserire nel boccale 500 gr. di acqua: 25 min. 100° vel. 1 e dopo 5 min. posizionare il Varoma sopra il coperchio. Terminata la cottura togliere e mettere da parte le patate. Inserire nel boccale il porro: 2 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale le patate: 15 sec. vel. 3. Aggiungere il porro, 100 gr. di parmigiano, uova e sale: 10 sec. vel. 2 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire la cipolla a pezzetti, burro, olio e 1 cucchiaio di acqua: 3 min. 90° vel. 1. Aggiungere l'impasto di patate e porri, e la noce moscata: 20 sec. vel. 2. Versare il composto in una teglia (diam. 28 cm.) imburrata e cospargere la superficie con il parmigiano rimasto misto a un poco di pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 50 min. circa, finchè la superficie diventi dorata. Il tortino è ottimo

servito tiepido, sia come antipasto che come primo.

Y ANOLÈN.

Ingredienti:
Dose per 8 persone:
Per la pasta: 300 gr. di farina, 3 uova, sale q.b. **Per il ripieno:** 500 gr. di polpa di manzo,
100 gr. di burro morbido, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2 mis. di vino rosso, 2 chiodi di garofano, 200 gr. di acqua, 150 gr. di pangrattato, 200 gr. di parmigiano grattugiato, 2 uova, sale, pepe e noce moscata q.b.
Preparazione:
Preparare il ripieno: Inserire nel boccale sedano, carota, cipolla e burro: 7 min. 90°C vel.4. Aggiungere il manzo a pezzetti, vino, chiodi di garofano, l'acqua bollente, sale e pepe: 1 ora e 40 min. 100°C vel.1, tenendo il mis. inclinato. Unire il concentrato di pomodoro diluito in 3 cucchiai di acqua: 10 min. 100°C vel.1 tenendo il mis. inclinato. A fine cottura lo stracotto deve presentarsi disfatto. Versarlo in un colino e strizzarlo bene per ricavare tutto il sugo. Inserire il pangrattato e 2 mis. del sugo ottenuto dallo stracotto: 30 sec. vel.1. Unire parmigiano, uova, noce moscata e sale: 1 min. vel.1.

ZUPPA DI SPINACI ALLA MODENESE x 6

Ingredienti:
500 gr.di spinaci, 60 gr.di burro morbido, 3 uova, 500 gr.di brodo, 100 gr.di parmigiano grattuggiato, noce moscata e sale q.b., fette di pane tostato.
Preparazione:
Inserire nel boccale gli spinaci lavati e asciugati: 40 sec.vel.4. Aggiungere il burro: 3 min.100°C vel.3 e lasciare raffreddare. Unire uova, 60 gr.di parmigiano, noce moscata e sale: 30 sec.vel.2. Aggiungere il brodo: 10 min.100°C vel.1. Disporre sul fondo di una pirofila le fette di pane tostato, aggiungere la zuppa di spinaci e cospargere col parmigiano rimasto. Gratinare in forno preriscaldato a 180°C per 10 min. Servire la zuppa caldissima.

ZUPPA IMPERIALE

Ingredienti:
Dose per 6 persone:
6 uova, 140 gr. di farina, 40 gr. di burro morbido, 120 gr. di parmigiano, 10 gr. di sale, ½ cucchiaino di bicarbonato, noce moscata e pepe a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano: 15 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti: 40 sec. vel. 6. Versare il composto in una teglia (diam. 25-30 cm.) e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min circa. Lasciare raffreddare e tagliare in piccoli cubetti da servire con brodo bollente.

ZUPPA INGLESE AL FORNO

Ingr.: per la pasta frolla: 300 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 70 gr. di burro, 3 uova, 1 bustina di lievito, 1 pizzico di sale, la buccia di un limone grattugiata. Per il ripieno: 2 dosi di crema Bimby come da ricettario base, 1 confezione di savoiardi, liquore Alchermes (rosso) q.b., 200 gr. di mandorle, 150 gr. di zucchero, 3 uova
Esec.: Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. vel. 3-4. Preparate uno stampo imburrato di 30 cm. di diametro. Stendete la pasta frolla, coprite la pasta con i savoiardi tagliati a meta' e bagnati nel liquore Alchermes. Nel boccale tritate le mandorle: 20 sec., vel. 6-7. Mettetele da parte. Coprite i savoiardi con una dose di crema Bimby, quindi ripetete l'operazione formando un secondo strato di savoiardi e ricoprendo anche questo con una dose di crema Bimby. Nel boccale pulito e ben asciutto montate i tre albumi con 150 gr. di zucchero. Unite le mandorle tritate. Versate nello stampo la crema e mettete in forno caldo a 180° per circa 20 min. Controllate che durante la cottura la parte della torta in cui si trova la meringa non diventi scura. Deve risultare cotta, ma restare bianca.

ZUPPA INGLESE

Ingredienti:
Dose per 8 persone: 200 gr. di savoiardi, 2 mis. di farina, 1 lt. di latte, 4 tuorli, 100 gr. di cacao amaro in polvere, 230 gr. di zucchero, 2 mis. di rhum, 2 mis. di alkermes, 2 fogli di colla di pesce.
Preparazione:
Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale 1/2 lt. di latte, 1 mis. di farina, tuorli e 100 gr. di zucchero: 6 min. 80° vel. 4. Unire 1 foglio di colla di pesce ben strizzato: 1 min. 80° vel. 4 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire il restante latte, il restante zucchero, la restante farina e il cacao: 6 min. 80° vel. 4. Aggiungere l'altro foglio di colla di pesce ben strizzato: 1 min. 80° vel. 4. Foderare

uno stampo da budino con i savoiardi, inzupparli nell'alkermes e nel rhum, alternando i colori. Distribuire sui savoiardi uno strato di crema gialla, disporre nuovamente uno strato di savoiardi sempre inzuppati e uno strato di crema cacao. Continuare fino ad esaurire gli ingredienti, assicurandosi che l'ultimo strato sia di savoiardi. Lasciare riposare in frigorifero almeno per 24 ore. NOTE: Per ottenere una zuppa specialissima, unire alla crema 100 gr. di crema mascarpone e 1 cucchiaio di nutella alla crema cacao

MARCHE

BRANZINO IN SALSA D'ARANCIA ED ERBE FINI

.

Ingredienti (Dose per 4 persone):

Per il branzino: 1 kg. di branzino, 1 lt. di acqua, 1 cipolla, 100 gr. di vino bianco, 1 ciuffo di prezzemolo, sale q.b. . Per la salsa alle erbe: qualche pezzetto di branzino cotto, 1/2 carota, 1 cipolla, 1/2 gambo di sedano, 30 gr. di olio, 100 gr. di fumetto, 1/2 mis. di vino bianco, poche foglie di salvia, prezzemolo, maggiorana, 1 cucchiaio di farina, sale e pepe q.b. .

Per la salsa all'arancia: scorza e succo di 1 arancia, 20 gr. di burro morbido, 1 pizzico di zucchero, sale q.b. .

Preparazione:

Preparare il branzino: Inserire nel boccale acqua, prezzemolo, cipolla, sale e vino: 10 min. 100° vel. 1. Posizionare il Varoma, nel quale sarà sistemato il branzino: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Terminata la cottura, deliscarlo e sistemarlo in un piatto da portata. Preparare la salsa alle erbe: Inserire nel boccale sedano, carota, cipolla, olio e qualche pezzetto di pesce: 4 min. 100° vel. 4. Bagnare con il vino: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere farina, il fumetto di pesce tenuto da parte, erbe aromatiche, sale e pepe: 5 min. 100° vel. 1; portare lentamente a vel. Turbo: 10 sec. vel. Turbo, fino ad ottenere una salsa fine e metterla da parte. Preparare la salsa all'arancia: Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, la scorzetta

gialla dell'arancia e l'arancia sbucciata a vivo: 20 sec. vel. 6 e cuocere: 10 min. 100° vel. 4. Lasciare intiepidire, unire burro, zucchero e regolare di sale: 20 sec. vel. 6. Servire il branzino con le due salse: sarà il piatto più importante di un pranzo raffinato.

BRODETTO DI PORTO RECANATI

Ingredienti:
600 g di calamaretti, 1 kg di pesce misto (coda di rospo, palombo, merluzzo, triglie, cefalo, sogliole, pannocchie, ecc), mezza cipolla, uno spicchio d'aglio, 90 g d'olio, una bustina di zafferano, 2 misurini di vino bianco, 2 cucchiai d'aceto, acqua calda q.b., crostini di pane abbrustolito.

Preparazione:
Pulite e lavate il pesce in abbondante acqua salata, fatelo sgocciolare e infarinatelo (meno le pannocchie): Inserite nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min 100° vel 4. Unite calamaretti, pannocchie e zafferano sciolto in 2 misurini di acqua calda: 20 min 100° vel 1. Intanto mettete il pesce in un'ampia padella, per poterlo cuocere senza mescolare: sotto le pannocchie, poi il pesce infarinato, mettendo sopra il più delicato. Ricoprite il pesce con vino, aceto, acqua calda e versate sopra delicatamente il contenuto del boccale. Cuocete a fuoco vivace, senza mai mescolare per 15\20 minuti, aggiustando di sale e pepe. Lasciate riposare almeno 30 minuti prima di servirlo con crostini abbrustoliti.

CALAMARETTI DELLE MARCHE

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 1 kg. di calamaretti, 40 gr. di olio, 2 spicchi di aglio, 1 mis. di vino bianco, 1/2 mis. di acqua calda, 3 cucchiai di latte, peperoncino a piacere, prezzemolo tritato e sale q.b. .

Preparazione:
Pulire i calamaretti, togliere la cartilagine interna e lavarli in abbondante acqua salata, senza rompere la sacca; asciugarli bene. Inserire nel boccale olio e aglio: 3 min. 100° vel. 1. Togliere l'aglio, posizionare la farfalla, inserire calamaretti, sale e peperoncino: 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere vino, acqua e latte: 30 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura aggiungere il prezzemolo e servirli caldi.

FAVE DEI MORTI

Ingredienti:
Dose per 8 persone
400 gr. di mandorle spellate 100 gr. di amaretti 500 gr. di zucchero 3 uova
½ mis. di latte 2 bustine di vanillina
1 cucchiaino di lievito

Preparazione:
Inserire nel boccale mandorle e amaretti: 30" - vel.Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 1´ - vel.6. Disporre il composto a cucchiaiate sulla placca del forno, ricoperta da carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti circa.

GARGANELLI CON CECI E VONGOLE

Ingredienti (Dose per 6 persone):
500 gr. di garganelli, 1/2 cipolla, 40 gr. di olio di oliva, 500 gr. di vongole, 200 gr. di polpa di pomodoro, 250 gr. di ceci lessati, sale e pepe q.b. .

Preparazione
Lavare bene le vongole, farle aprire in un tegame senza acqua, togliere i gusci e recuperare la loro acqua. Inserire nel boccale cipolla e olio: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere le vongole con la loro acqua filtrata: 1 min. 100° vel. 1. Unire pomodori, ceci e sale: 15 min. 100° vel. 1. Cuocere i garganelli, scolarli, condirli con il sugo e servirli con una macinata di pepe nero.

GNOCCHETTI ALLA DISPRETA

Ingredienti:
Dose per 8 persone. Per gli gnocchetti: 100 gr. di farina bianca, 150 gr. di farina gialla, 100 gr. di acqua bollente, sale q.b. . Per la minestra: 500 gr. di fagioli borlotti lessati, 40 gr. di olio di oliva, 1 pezzetto di cipolla, 1 pezzeto di sedano, 1 pezzetto di carota, 30 gr. di grasso di prosciutto, 50 gr. di pancetta affumicata, 1 pomodoro, 1 lt. e 1/2 di acqua, sale e peperoncino q.b. .

PREPARAZIONE
Preparare gli gnocchetti: Inserire nel boccale la farina gialla e, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, aggiungere l'acqua bollente e di seguito tutti gli altri ingredienti: 20 sec. vel. 5 poi 1 min. vel. Spiga; l'impasto dovrà presentarsi liscio e omogeneo. Disporre l'impasto sulla spianatoia e stendere una sfoglia di 1/2 cm. circa e arrotolarla per ottenere dei piccoli gnocchetti, più fine per avere dei quadruccetti. Preparare la minestra: Inserire nel boccale cipolla, sedano, carota, pancetta e grasso di prosciutto: 20 sec. vel. 7; riunire con la spatola e aggiungere l'olio: 5 min. 100° vel. 2. Unire il pomodoro a pezzetti e l'acqua: 12 min. 100° vel. 2. Posizionare la farfalla e aggiungere sale,

peperoncino, fagioli e gnocchetti: 10 min. 100° vel. 2. Servirla fumante

GNOCCHI AL SUGO DI PAPERA

Ingredienti:
Per gli gnocchi: 1 kg.di patate lessate, 1 uovo, 300 gr.di farina, 1 cucchiaino di sale.
Per il sugo: 1/2 papera muta, 40 gr.di olio di oliva, 1 cipolla piccola, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, 500 gr.di polpa di pomodoro, 1 mis.di vino bianco, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Preparare gli gnocchi: inserire nel boccale farina, uovo, sale e patate: 30 sec.vel.7 e 1 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e sulla spianatoia infarinata formare dei lunghi grissini: tagliare gli gnocchetti lunghi 2 cm. circa. Preparare il sugo: disossare il petto della papera e tagliare il rimanente in piccoli pezzi anche con l'osso. Inserire nel boccale olio e cipolla: 3 min.100°C vel.4. Posizionare la farfalla e unire i pezzetti di papera: 8 min.100°C vel.1 e dopo 3 min. aggiungere il vino. Introdurre pomodoro, sale e pepe: 30 min.100°C vel.1 e, terminata la cottura, aggiungere il prezzemolo. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente e scolarli quando vengono a galla; condirli con il sugo e servire.

MACCHERONI CON GAMBERI DI FIUME x 6

Ingredienti:
500 gr.di maccheroni, 600 gr.di gamberi di fiume piccoli freschissimi, 500 gr.di polpa di pomodoro, 3 spicchi di aglio,
40 gr.di olio di oliva, timo e alloro a piacere, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale e peperoncino q.b.
Preparazione:
Lavare abbondantemente i gamberi. In una pentola far bollire acqua, timo, alloro, sale e peperoncino; ad ebollizione inserire i gamberi, cuocerli per 3-4 min e scolarli. Togliere le code e metterle da parte; inserire nel boccale tutti i resti dei gamberi, chele, gusci, teste e omogeneizzare: 30 sec.vel.Turbo. Riunire il tutto con la spatola, inserire olio, aglio e peperoncino: 5 min.100°C vel.2. Aggiungere il pomodoro, le code tenute da parte e il sale: 10 min.100°C vel.1, tenendo il misurino inclinato. Cuocere la pasta e condirla con la salsa ben calda, cospargendo di prezzemolo tritato.

OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA

Ingredienti: Dose per 8 persone: 50 olive verdi grosse (tipo ascolano), 1 uovo, farina q.b., pangrattato q.b., olio per friggere. Per il ripieno: 1/2 cipolla, 1 pezzetto di sedano, 1/2 carota, 40 gr. di olio di oliva, 100 gr. di polpa di maiale macinata, 50 gr. di polpa di vitellone macinata, 50 gr. di petto di pollo macinato, 1 mis. di vino bianco, 25 gr. di burro morbido, 2 uova, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 1 pizzico di noce moscata, scorza di 1/2 limone grattugiata, sale e pepe q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale sedano, carota, cipolla e olio: 4 min. 100° vel. 4. Aggiungere le carni: 10 min. 100° vel. 2. Unire vino bianco, burro, prezzemolo, sale e pepe: 15 min. 100° vel. 2. Terminata la cottura, portare lentamente a vel. Turbo: 5 sec. vel. Turbo. Dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 4, inserire uova, formaggio, noce moscata e scorza di limone: 30 sec. vel. 4, spatolando, fino ad ottenere un composto consistente e ben legato. Snocciolare le olive, con l'apposito apparecchio, farcirle con il ripieno, infarinarle, passarle nell'uovo sbattuto, quindi nel pangrattato. Friggere le olive in abbondante olio e quando saranno dorate, scolarle su carta assorbente. Queste olive squisite calde, sono buonissime anche fredde. Generalmente vengono servite con gli antipasti o con il fritto all'ascolana.

PESCATRICE CON FAGIOLI x 6

Ingredienti:
1 kg.di pescatrice o coda di rospo, 1 lt.e 1/2 di acqua, 500 gr.di fagioli borlotti lessati 1 cipolla piccola, 1 mis.di vino bianco, 300 gr.di passata di pomodoro, 2 mis.di acqua di cottura del pesce, 40 gr.di olio, peperoncino a piacere, basilico e origano, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e sale: 10 min.100°C vel.1. Nel frattempo pulire il pesce tenendo solo la polpa, tagliarla a tocchetti e metterli nel cestello Quando l'acqua bolle posizionare il cestello: 2 min.100°C vel.4. Togliere il cestello, lasciarlo scolare e tenere da parte 2 mis. dell'acqua di cottura. Inserire nel boccale cipolla, olio e peperoncino: 3 min.100°C vel. 4. Aggiungere il pomodoro, i 2 mis.di acqua di cottura del pesce e il vino: 6 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e inserire i fagioli: 8 min.100°C vel.1. Unire la dadolata di pesce con qualche foglia di

basilico e origano: 15 min.100°C vel.1. Servire questo piatto caldo accompagnato da un buon verdicchio fresco.

PICONI

Ingredienti Dose per 8 persone:
Per la frolla: 300 gr. di farina, 130 gr. di burro morbido, 1 uovo e 1 tuorlo, 70 gr. di zucchero, scorza di 1/2 limone, 1 pizzico di sale, 1 o 2 cucchiaini di lievito(facoltativo). Per il ripieno: 200 gr. di ricotta asciutta, 3 tuorli, 70 gr. di zucchero, 1 mis. di Rhum, 1 pizzico di cannella, scorza di 1/2 limone, 3 albumi.
Preparazione:
Preparare la frolla: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 25 sec. vel. 7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 min. prima di utilizzarlo. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne gli albumi: 20 sec. vel. 6. Stendere la pasta frolla non troppo sottile e ritagliare tanti dischi di 8 cm. circa di diametro. Porre al centro un cucchiaino di ripieno e ripiegare la pasta chiudendola bene. Disporre i piconi sulla placca del forno ricoperta da carta forno imburrata, spennellarli con gli albumi rimasti e cuocerli in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

POLENTA CON SUGO DI VONGOLE x 6

Ingredienti:
Per la polenta: 350 gr.di farina gialla, 1 lt. e 1/2 di acqua, 1 cucchiaio di sale, 1 cucchiaio di olio. Per il sugo: 800 gr.di vongole, 200 gr.di pomodoro, 40 gr.di olio di oliva, 1/2 cipolla, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, sale q.b.
Preparazione:
Preparare il sugo: lavare bene le vongole, farle aprire in un tegame, senza acqua, togliere i gusci e recuperare la loro acqua. Inserire nel boccale olio, cipolla e prezzemolo: 3 min.100°C vel.4. Aggiungere pomodoro, vongole, il loro sugo filtrato e sale: 10 min.100°C vel.1 e metterle da parte, tenendole al caldo. Preparare la polenta: inserire nel boccale acqua, olio e sale: 10 min.100°C vel.1. Aggiungere la farina gialla: 30 min.100°C vel.3. Travasare la polenta e servirla con le vongole.

STOCCAFISSO ALL'ANCONETANA

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 600 gr. di stoccafisso ammollato, 90 gr. di olio di oliva, 500 gr. di polpa di pomodoro, 500 gr. di patate a tocchetti, 30 gr. di burro morbido, 200 gr. di latte, 1 mis. di vino bianco, 2 spicchi di aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 carota, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Lavare lo stoccafisso, diliscarlo senza squamarlo e tagliarlo a pezzi. Inserire nel boccale carota, rosmarino, aglio e olio 3 minuti 100° vel 4. Aggiungere il pomodoro,sale e pepe 5 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, inserire stoccafisso e burro 20 min. 100° vel.1 irrorando con vino e latte durante la cottura. Inserire le patate e ultimare la cottura: 15 min. 100° vel. 1. Disporlo in un piatto da portata e servirlo con un buon vino secco rosso.

STROZZAPRETI AL RAGÙ DI SALSICCIA E SPINACI

Ingredienti
per 6: PER GLI STROZZAPRETI: 300gr di farina, 1 uovo, 100gr d'acqua, 1 cucchiaino di sale.
PER IL RAGU': 500gr di pomodoro, 300gr di spinaci lessati, ½ cipolla, 1 spicchio d'aglio, 50gr d'olio, 1 mis.di vino bianco, 3 salsicce un po' stagionate, 20gr di burro morbido, parmigiano, prezzemolo, sale.
Esecuzione:
Preparare gli strozzapreti: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 20 sec.Vel.6. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile; tagliare delle strisce (10 x 1 cm.) e arrotolarle su se stesse, ottenendo così la forma tradizionale. Lasciare essiccare per almeno 1 ora.
Preparare il ragù: Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min.100°Vel.4. Aggiungere la salsiccia a tocchetti: 8 min.100°Vel.2 e mentre rosola aggiungere il vino. Unire pomodoro e sale: 10 min.100° Vel.1. Terminata la cottura versare il tutto in una zuppiera. Senza lavare il boccale, inserire burro, spinaci e sale: 6 min.80° Vel.2 e versarli nel ragù, mescolando leggermente. Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolarli e unirli al ragù. Servirli con abbondante parmigiano e prezzemolo a piacere.

SUGO ALLA FRANTOIANA

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 300 gr. di funghi freschi (chiodini o champignon), 150 gr. di olive ascolane snocciolate, 40 gr. di olio di

oliva, 1 spicchio di aglio, prezzemolo tritato a piacere, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Pulire, lavare e mondare i funghi. Inserire nel boccale olio e aglio 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i funghi 5 min. 100° vel. 3. Unire olive, sale e pepe 5 min. 100° vel. 3. Al termine della cottura, aggiungere il prezzemolo 5 sec. vel. 2. Questo sugo è ottimo per condire pasta all'uovo, tagliolini e tagliatelle

TORTA DI PASQUA x 6

Ingredienti:
350 gr.di farina, 20 gr.di lievito di birra, 50 gr.di latte, 40 gr.di olio di oliva, 50 gr.di parmigiano grattugiato, 80 gr.di ricotta fresca, 50 gr.di pecorino fresco a dadini, 2 uova, 1 cucchiaino di sale, 1/2 cucchiaino di pepe.
Preparazione:
Inserire nel boccale lievito, latte e olio: 10 sec.40°C vel.4. Unire formaggi e uova: 20 sec.vel.5. Dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.4, inserire sale, pepe e farina: 20 sec.vel.4 e 2 min.vel.Spiga. Lasciare lievitare l'impasto per circa 2 ore. Ungere uno stampo alto e stretto (diam.20 cm,alt.25 cm) disporvi l'impasto e cuocere in forno preriscaldato
a 180°C per 30 min.circa. E' ottima servita calda ma è buonissima anche fredda.

TORTA DI PASQUA

Ingredienti:
600 gr farina 120 gr pecorino 80 gr emmenthal o parmigiano 150 gr latte 100 gr acqua3 uova intere 30 gr olio 50 gr lievito di birra 50 burro o strutto 10 gr sale.
Preparazione
Inserire nel boccale il pecorino 20 sec vel 8. Unire emmenthal o parmigiano 20 sec vel 6 e mettere da parte.Inserire nel boccale latte,acqua,strutto,lievito,olio 30 sec 40° vel 6. Unire le uova 30 sec vel 6 poi la farina e il formaggio grattugiato e il sale 30 sec vel 6 spatolando e 1 min vel spiga, l'impasto deve risultare denso, se necessario unire altra farina. Versare l'impasto in uno stampo di alluminio alto e lasciar lievitare almeno 4 ore infornare a forno già caldo a 200° per 45 minuti

TRIPPA ALLA MARCHIGIANA

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di trippa, 1 cipollina, 1 spicchio d'aglio, 1 piccola carota, 1 costa di sedano, 40 gr. di olio di oliva, 50 gr. di grasso di prosciutto 250 gr. di polpa di pomodoro, 1 rametto di maggiorana,sale e pepe q.b. parmigiano a piacere.
Preparazione:
Inserire nel boccale il grasso di prosciutto 20 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio 4 min. 100° vel. 4 Unire aglio, cipolla, carota e sedano 20 sec. vel. 7. Riunire con la spatola e soffriggere 3 min. 100° vel. 4. Unire la trippa tagliata a listarelle. 5 min. 100° vel. 1, poi pomodoro, maggiorana, sale e pepe 20 min. 100° vel.1 Servire la trippa ben calda con abbondante parmigiano.
NOTE: se necessario durante la cottura aggiungere un poco di acqua calda

VINCISGRASSI

Ingredienti:
Dose per 8 persone.
Per l'impasto: 400 gr. di farina, 4 uova, 1 cucchiaio di olio sale q.b..
Per il sugo: 70 gr. di pancetta, 90 gr. di olio, 1/2 cipolla, 1/2 carota, 150 gr. di rigaglie di pollo, 150 gr. di cervella, 100 gr. di animelle, 1/2 mis. di vino bianco, 1/2 mis. di passata di pomodoro, 1/2 mis. di latte, sale e pepe q.b. .
Per la besciamella: 1 lt. di latte, 110 gr. di farina, 60 gr. di burro morbido, 1 pizzico di noce moscata, 1 cucchiaino di sale, burro q.b., parmigiano a piacere.
Preparazione:
Preparare la pasta: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Stendere una sfoglia sottile, tagliarla a strisce tipo lasagne, lessarle, scolarle e disporle su un telo. Preparare il sugo: Inserire nel boccale la pancetta: 10 sec. vel. 6; unire olio, cipolla e carota: 4 min. 100° vel.4. Aggiungere le rigaglie di pollo (escluso il fegato): 5 min. 100° vel. 4 e durante la cottura unire il vino. Inserire ora pomodoro, latte, sale e pepe: 20 min. 100° vel. 2. Dopo 5 min. unire cervella e animelle, e dopo altri 5 min. il fegatino di pollo. Preparare la besciamella: Senza lavare il boccale inserire tutti gli ingredienti: 10 min. 90° vel. 4. Imburrare una pirofila (30x40 cm. circa), distribuire a strati lasagne, ragù, besciamella, fiocchetti di burro e parmigiano fino all'esaurimento degli ingredienti. Lasciare riposare almeno un'ora e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. circa.

TOSCANA

BORDATINO,

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 200 gr. di fagioli bianchi lessati;250 gr. di pomodori pelati sgocciolati;
200 gr. di cavolo nero; 100 gr. di farina di mais; 1 lt. di acqua; 2 cucchiai di dado bimby;
100 gr. di olio di oliva; 60 gr. di pancetta; 1 carota piccola; 1/2 cipolla; 1 gambo di sedano;
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.4, carota, sedano, pancetta e cipolla: 15 sec. vel.4. Aggiungere 50 gr. di olio: 3 min. 100°C vel.4. Unire cavolo pomodori e fagioli: 30 sec. vel.6. Aggiungere acqua e dado: 20 min. 100°C vel.1. Aggiustare di sale e pepe e servire il bordatino caldo, irrorato con il restante olio a crudo.

BRIGIDINI

Ingredienti (Dose per 6 persone):
250 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 50 gr. di zucchero, 1 pizzico di lievito in polvere, 1 cucchiaio di semi di anice, 4 cucchiai di latte.
Preparazione
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 min. vel. 2. Stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia molto sottile, ritagliare dei grossi quadrati e

disporli sulla placca del forno imburrata. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 minuti.

BUCCELLATO DI LUCCA

Ingredienti:
farina 500gr zucchero 150gr burro 50gr lievito di birra 1 panetto 2 uova 1 bicchiere di latte uvetta 50gr (anche 100gr se si preferisce) 2 cucch. semi di anice poco sale.
Preparazione
Fare ammorbidire il burro. Mettere a bagno in acqua tiepida (o se si preferisce in un liquore l uvetta). Sciogliere il lievito nel latte 40° 1 min vel. 4 (ovviamente nel boccale). Inserire lo zucchero vel. TURBO 40 sec. Inserire farina 1 uovo burro morbido un pizzico di sale vel 6 1 min. Inserire semi di anice + uvetta vel 2/3 10 sec. + 2 min vel. Spiga. Fatene una palla e lascite lievitare una notte in lugo tiepido coperto da un canovaccio. Con la pasta (la mattina dopo) fate poi dei filoncini e con un coltello fate un taglio in lungo su superficie per facilitarne di nuovo la lievitazione. LASCIARE lievitare 5 ore spennellare con rosso di uovo mescolato al latte e cuocete a forno medio per circa 1 ora.

BUCCELLATO

Ingredienti:
Dose per 10 persone: 500 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 60 gr. di burro morbido, 10 gr. di bicarbonato, 30 gr. di lievito di birra, 2 uova e 1 albume, 100 gr. di latte, 100 gr. di uvetta, 4 cucchiaini di semi di anice.
Preparazione:
Inserire nel boccale latee e lievito: 40 sec. 50° vel. 5. Aggiungere bicarbonato, farina, uova, burro e zucchero: 30 sec. vel. 6, spatolando e 30 sec. vel. Spiga. Unire i semi di anice: 30 sec. vel. Spiga. Aggiungere l'uvetta: 1 min. vel. Spiga. Versare l'impasto su una spianatoia infarinata e, con le mani infarinate, dargli la forma di una ciambella (o di una treccia) e lasciare lievitare finchè non raddoppia il suo volume. Spennellare la superficie della ciambella con l'albume e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora. Il buccellato, quando è cotto, assume un bel colore marroncino.

CACIUCCO ALLA LIVORNESE

ingredienti
Un kg di pesce (tranci di palombo, totani, cappone, piccoli polpi, seppie ad anelli, totani, grongo a tocchetti, scampi, gamberoni, vongole e cozze), 70 g d’olio, 200 g d’acqua, mezza cipolla, 2 spicchi d’aglio, alcune foglie di salvia, un cucchiaino di prezzemolo, 100 g di concentrato di pomodoro, un peperoncino rosso piccante, 100 g di vino rosso, un cucchiaio di dado bimby, sal, fette di pane abbrustolite e strofinate con l’aglio.
preparazione
Pulite il pesce. Inserite nel boccale cipolla, aglio, salvia e peperoncino: 6 sec vel 8. Aggiungete l’olio: 3 min 100° vel 1. Unite dal foro del coperchio seppie, totani, polpi a pezzi e acqua. Distribuite nel varoma il pesce con la lisca, scampi, gamberoni e nel vassoio varoma il palombo e il grongo a tocchetti. Posizionate il varoma sul coperchio: 30 min temp varoma vel 1. Togliete il varoma e mettete da prate. Inserite nel boccale il vino rosso: 3 min 100° vel 1 tenendo il misurino inclinato. Aggiungete il concentrato e il dado: 10 min 100° vel 1. Unite vongole e cozze comprensive di guscio e aggiustate di sale: 5 min 100° vel 1. Mettete il pane abbrustolito con l’aglio in un piatto da portata fondo, distribuite sopra il pesce del varoma, irrorate tutto col contenuto del boccale e il prezzemolo tritato.

CACIUCCO DI CECI

Ingredienti (Dose per 4 persone):
400 gr. di ceci lessati, 200 gr. di bietole, 40 gr. di olio di oliva, 1 cipolla 1 spicchio d'aglio, ½ cucchiaio di pasta di acciughe, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 1 lt di acqua, 1 cucchiaio di dado vegetale Bimby, pecorino grattugiato a piacere, sale e pepe q.b. fette di pane abbrustolite.
Preparazione:
Inserire nel boccale aglio, olio e cipolla 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la pasta di acciughe 10 sec. 100° vel. 3. Unire le bietole 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere ceci, acqua, dado, passata di pomodoro, sale e pepe 30 min. 100° vel. 1. Disporre le fette di pane in piatti fondi e versarvi il caciucco spolverizzando con il pecorino.

CALAMARI IN ZIMINO

Ingredienti (Dose per 4 persone):
600 gr. di piccoli calamari, 1 cipolla, 3 spicchi di aglio, 1 pezzetto di carota, 1 pezzetto di costa di sedano, 50 gr. di olio, 1/2 mis. di passata di pomodoro, 50 gr. di vino bianco, 300 gr. di bietole cotte, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 cucchiaino di

prezzemolo tritato, peperoncino, sale e pepe q.b. .

Preparazione

Pulire i calamari e tagliare il sacco ad anelli. Inserire nel boccale cipolla, aglio, sedano, carota e prezzemolo: 6 sec. vel. 8. Aggiungere l'olio: 5 min. 100° vel. 1. Unire i calamari, sale e pepe: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere il vino bianco: 2 min. 100° vel. 1. Unire la passata di pomodoro, dado, peperoncino e bietole: 5 min. 100° vel. 1. Disporre i calamari in un piatto da portata, guarnire con prezzemolo e servire.

CASTAGNACCIO ALLA TOSCANA

Ingredienti (Dose per 6 persone):
300 gr. di farina di castagne, 500 gr. di acqua, 100 gr. di pinoli, 120 gr. di uvetta ammollata in acqua e ben strizzata, 30 gr. di zucchero, 10 gr. di sale, 50 gr. di olio di oliva, 2 rametti di rosmarino.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio e un rametto di rosmarino 4 min. 100° vel. 3 e mettere da parte togliendo gli aghi di rosmarino. Senza lavare il boccale introdurre la farina, acqua, sale e zucchero 1 min. vel. 4. Unire pinoli, uvetta e il rosmarino tenuto da parte 30 sec. vel. 2. Versare il composto in una teglia larga 22 cm. e lunga 28 cm., unta con l'olio del rosmarino messo da parte, e distribuire sulla superficie ancora un po' d'olio e qualche ago di rosmarino fresco. Cuocere in forno preriscaldato a 240° per 30 min. e a 220° per 10 min. . Il castagnaccio è pronto quando sulla superficie si formano delle croste frastagliate e solide.

CROSTINI DI FEGATINI DI POLLO

Ingredienti (Dose per 6 persone):
2 confezioni di pane da crostini, 300 gr. di fegatini di pollo, 1/2 cipolla, 40 gr. di olio o di burro, 30 gr. di capperi, 20 gr. di pasta d'acciughe, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale cipolla e olio: 3 min. 100° vel.4. Aggiungere fegatini, sale e pepe: 30 sec. vel. 4 e 15 min. 100° vel. 1. Se l'impasto risultasse troppo denso aggiungere 50 gr. di brodo. Unire pasta d'acciughe e capperi: 10 sec. vel. 5. Spalmare il composto sulle fette di pane precedentemente tagliate in diagonale e leggermente tostate.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO X 6

Ingredienti:
500 gr.di fagioli cannellini lessati, 200 gr.di pomodori pelati sgocciolati, 60 gr.di olio extravergine di oliva, 3 spicchi di aglio, 4 foglie di salvia, sale e peperoncino q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio e aglio: 4 min.100° C vel.2. Aggiungere pomodori e salvia: 10 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e unire fagioli sgocciolati, sale e pepe: 6 min.100°C vel.1 senza misurino. Servire i fagioli in una zuppiera ben caldi.
Tempo di preparazione:TM21 20 min.

Ingredienti:
500 gr.di fagioli cannellini lessati, 200 gr.di pomodori pelati sgocciolati, 60 gr.di olio extravergine di oliva, 3 spicchi di aglio, 4 foglie di salvia, sale e peperoncino q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale olio e aglio: 4 min.100° C vel.2. Aggiungere pomodori e salvia: 10 min.100°C vel.1. Posizionare la farfalla e unire fagioli sgocciolati, sale e pepe: 6 min.100°C vel.1 senza misurino. Servire i fagioli in una zuppiera ben caldi.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 2

Ingredienti:
400 gr. di fagioli cannellini già lessati (o lenticchie), 2 spicchi d'aglio, 5 foglie di salvia, 100 gr. di salsa di pomodoro (1 mis.), ½ mis. di vino, ½ mis. abbondante d'olio, 1 mis. d'acqua, sale e pepe q.b.

Esecuzione:
Inserire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 4, la salvia e l'aglio. Fermate l'apparecchio e riunite il composto con la spatola sul fondo del boccale. Aggiungete l'olio: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungete il vino e cuocete 2 min. 100° vel. 1 senza il misurino affinché il vino evapori. Inserite la salsa di pomodoro, un mis. d'acqua, il sale e il pepe e cuocete 2 min. 100° vel. 1. Versate i fagioli lessati o lenticchie, mescolate con la spatola e lasciate in autocottura per almeno 10 min.

FAGIOLINI ALLA FIORENTINA

Ingredienti (Dose per 6 persone):
500 gr. di fagiolini (burrini), 100 gr. di acqua, 200 gr. di polpa di pomodoro, 1/2 cipolla, 1 carota piccola, 1 spicchio di aglio, 20 gr. di olio di oliva, qualche foglia di basilico, pepe a piacere, sale q.b. .

Preparazione

Inserire nel boccale cipolla, carota e olio: 3 min. 100° vel. 4. Posizionare la farfalla e unire aglio, polpa di pomodoro, sale, pepe e basilico: 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere

acqua e fagiolini: 30 min. 100° vel. 1 e infine 20 min. 100° vel. 1 senza misurino.
NOTE: Con i fagiolini di stagione i tempi di cottura si riducono di circa 15 minuti.

MANTOVANA DI PRATO

Ingredienti Dose per 6 persone:
200 gr. di zucchero, 200 gr. di margarina sciolta a bagnomaria, 100 gr. di farina, 100 gr. di fecola di patate, 50 gr. di mandorle sbucciate, 1 uovo e 5 tuorli, 1/2 bustina di lievito per dolci, 1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale le mandorle: 4 sec. vel. 6 e mettere da parte. Introdurre lo zucchero: 1 min. vel. Turbo e metterne da parte 50 gr. . Posizionare la farfalla e unire allo zucchero a velo, uova e sale: 3 min. vel. 3. Aggiungere la margarina : 40 sec. vel.3. Togliere la farfalla e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, farina e fecola: 1 min. vel. 5. Aggiungere il lievito: 30 sec. vel. 7. Versare l'impasto in una teglia (diam. 24 cm.), imburrata e infarinata e cospargere la superficie con le mandorle sminuzzate. Cuocere in forno preriscaldato a 175° per 45 minuti. Sfornare e spolverizzare con lo zucchero a velo tenuto da parte.

MINESTRA DI FARRO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 350 gr. di farro, 400 gr. di fagioli Borlotti, 100 gr. di pancetta, 600 gr. di acqua, 70 gr. di olio di oliva, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 spicchio di aglio, 2 pomodori pelati, sale e pepe q.b. .
Preparazione:
Mettere il farro a bagno nell'acqua una sera prima. Inserire nel boccale cipola, carota, sedano, aglio e pancetta: 30 sec. vel. 6. Unire l'olio: 8 min. 90° vel. 3. Aggiungere fagioli e pomodori: 30 sec. vel. 9. Infine unire il farro sgocciolato, acqua, sale e pepe: 40 min. 100° vel. 1. Servire in terrine irrorando con un filo di olio a crudo.

MINESTRA DI FARRO

Ingredienti:
150 gr. farro decorticato; 1 scatola fagioli cannellini sgocciolati e lavati; 1 costa di sedano; 1 carota; 1 cipolla; 80 gr. salsa di pomodoro; 80 gr. dado bimby; 50 gr. olio extra vergine di oliva; una spruzzata di peperoncino in polvere.
Preparazione
Tritate grossolanamente sedano, carota e cipolla: 10 sec., vel. 3 (se si preferiscono le verdure tritate meno grossolanamente inserirle nel boccale con lame in movimento vel. 8). Aggiungete l'olio e cuocete: 3 min., 90° vel. 1. Togliete dal boccale e mettete da parte. Senza lavare il boccale inserite i fagioli con 200 gr. di acqua e omogeneizzate: 20 sec., vel. Turbo. Aggiungete le verdure messe da parte, la salsa di pomodoro, il dado, il farro e 1 litro di acqua: 50 min., temp. Varoma, vel.1. Versate la minestra in una zuppiera con una spruzzata di peperoncino e parmigiano (entrambi facoltativi)

MINESTRONE CON LA SALVIA

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 500 gr. di borlotti lessati e scolati, 40 gr. di olio di oliva, 25 gr. di funghi porcini secchi, 2 spicchi di aglio, 15 gr. di salvia, 2 cucchiai di passata di pomodoro, 1 lt. di acqua, 2 cucchiai di dado Bimby, 100 gr. di tagliatelle o pappardelle.
Preparazione
Ammollare i funghi in acqua tiepida e scolarli. Inserire nel boccale olio, aglio, salvia e funghi: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere la passata di pomodoro, fagioli, acqua e dado: 10 min. 100° vel. 1. Terminata la cottura portare lentamente a vel. Turbo per 1 min. e 1/2. Unire la pasta e cuocere a 100° vel. 1 per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Servire con un filo di olio extra vergine di oliva crudo e una macinata di pepe

PAN DI RAMERINO,

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di farina; 1/2 cubetto di lievito di birra; 60 gr. di olio; 160 gr. di zibibbo; 110 gr. di zucchero; 2 rametti di rosmarino; 400 gr. di acqua; 1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale 50 gr. di zucchero e 100 gr. di acqua: 5 min. 100°C vel.1 e mettere da parte. Introdurre la rimanente acqua e lievito: 5 sec. vel.4. Aggiungere la farina e sale: 30 sec. vel.6 e 1 min. vel spiga; togliere e lasciare lievitare per 30 min. Inserire nel boccale olio e gli aghi di rosmarino: 2 min. 90°C vel.1, filtrare e mettere da parte aghi e olio. Introdurre nel boccale la pasta lievitata, l'olio filtrato e il rimanente zucchero: 1 min. vel. spiga. Aggiungere zibibbo e gli aghi di rosmarino: 20 sec. vel. spiga. Formare delle

pagnottelle di 100 gr. circa cad., distribuirle in una teglia imburrata e lasciarle lievitare per 20 min. Incidere le pagnottelle a doppia croce e cuocerle in forno preriscaldato a 200°C per 25 min. circa. Sfornarle e spennellarle con lo sciroppo di acqua e zucchero precedentemente preparato.

PAPPA AL POMODORO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 350 gr. di pane toscano raffermo, 400 gr. di pomodori pelati, 1 lt di acqua, 2 cucchiai di dado Bimby, 4 spicchi di aglio, 16 foglie di basilico, 100 gr.di parmigiano grattugiato, 40 gr. di olio extravergine di oliva sale e pepe q.b.
Preparazione:
Tagliare il pane a cubetti e metterlo in una ciotola capiente. Inserire nel boccale acqua, dado e pepe 10 min. 100° vel. 2 e versare il tutto nella ciotola con il pane. Introdurre nel boccale i pomodori metà basilico e aglio 30 sec. vel. 4 e infine 15 min. 100° vel. 1. Aggiungere il pane rinvenuto nel brodo e il sale 2 min. vel. 2, spatolando. Servire le terrine, condire con l'olio extra vergine di oliva crudo, parmigiano e il rimanente basilico.

RIBOLLITA x 6

Ingredienti:
500 gr cavolo nero, 300 gr verza, 600 gr fagioli, 100 gr olio, 500 gr acqua, 2 cucchiai di dado bimby, 2 pomodori pelati, 1 carota, 1 sedano, 1/2 cipolla, 1/2 porro, 1 zucchina, 6 foglie di basilico, 200 gr pane toscano secco a fette.
Preparazione
Inserite in 2 o 3 volte cavolo, verze e zucchine, 5 sec vel 3 e mettere da parte. Inserire nel boccale carote, sedano, porro e cipolla: 10 sec vel 8. Aggiungere l'olio 3 min 100° vel 2. Unire 400 gr fagioli e pomodori 10 sec vel 8. Aggiungere acqua, dado, basilico, sale e pepe 10 min 100° vel 2. Dal foro del coperchio con lame in movimento a vel 2 aggiungere cavolo, verze e zucchina precedentemente tritati: 45 min 100° vel 2. Disporre in un tegame di coccio le fette di pane strofinate con aglio, versarvi tutte le verdure cotte, i fagioli lessati rimasti e lasciare riposare. Prima di servire, ribollire a fuoco lento per 7 min.circa e servire in terrine con un filo di olio di oliva extra vergine crudo.

RICCIARELLI

Ingredienti:
260 gr. di farina, 120 gr. di mandorle, 200 gr. di zucchero, 130 gr. di margarina morbida, 1 uovo, 1\2 bustina pane angeli.
Preparazione:
inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. turbo e mettere da parte, mettere le mandorle e tritarle 10 sec. a vel. 4, unire 100 gr. di zucchero a velo e tutti gli altri ingredienti e lavorare 30 sec. vel. 4. Formare con le mani tanti piccoli cilindretti, schiacciarli con le mani e tagliarli a forma di rombo. Infornare in forno preriscaldato a 180° per 15 min. circa. Una volta sfornati spolverizzarli con il restante zucchero a velo e... Buon Natale.

RISOTTO ALLA TOSCANA

Ingredienti:Dose per 4 persone.
350 gr. di riso, 50 gr. di burro morbido, 40 gr. di olio, 1 cipolla, 1/2 gambo di sedano, 1 carota piccola, 50 gr. di polpa di manzo macinata, 1 ventriglio, 1 fegatino di pollo, 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro, 100 gr. di vino rosso, 700 gr. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, parmigiano grattugiato a piacere, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale carota, sedano e cipolla : 5 sec. vel. 8. Aggiungere olio e burro: 3 min. 100° vel. 1. Unire, dal foro del coperchio, il ventriglio a pezzetti e il manzo: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere il fegato a pezzetti: 1 min. 100ç vel. 1. Unire vino, sale e pepe: 3 min. 100° vel. 1, tenedo il misurino inclinato e infine aggiungere il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua: 30 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfala e unire il riso: 2 min. 100° vel. 1. Aggiungere acqua e dado: 12 min. 100° vel. 1. Servire in una risottiera con abbondante parmigiano grattugiato.

RISOTTO NERO

Ingredienti:
Dose per 4 persone: 350 gr. di riso, 600 gr. di seppie con le vescichette del nero, 700 gr. di acqua, 1 spicchio di aglio, 1 peperoncino, 100 gr. di vino bianco, 50 gr. di olio di oliva, 1 cucchiaio di passata di pomodoro, 1 cucchiaio di dado Bimby, parmigiano grattugiato a piacere, sale q.b. .
Preparazione:
Pulire le seppie tenendo da parte le vescichette del nero. Inserire nel boccale aglio, olio e peperoncino: 3 min. 100° vel. 4. Unire le seppie tagliate a pezzi: 20 min. 100° vel. 1. Posizionare la farfalla e introdurre riso e vino bianco: 3 min. 100°

vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Aggiungere dado e acqua: 10 min. 100° vel. 1. Unire il nero di seppia delle vescichette e la passata di pomodoro: 4 min. 100° vel. 1. Versare il risotto in una zuppiera, aggiustare di sale e servire con abbondante parmigiano grattugiato. Guarnire a piacere con un poco di prezzemolo.

SCHIACCIATA ALLA FIORENTINA

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 300 gr. di farina, 200 gr. di zucchero, 100 gr. di olio di semi, 100 gr. di latte, 2 uova, succo e scorza di un'arancia, 1 bustina di lievito per dolci, 1 bustina di zafferano, 1 pizzico di sale, zucchero a velo a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale 50 gr. di zucchero 20 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre il restante zucchero e la scorza d'arancia, 50 sec. vel. Turbo. Aggiungere olio , succo d'arancia, latte e uova 50 sec. vel. 5. Unire la farina, zafferano, sale e lievito 40 sec. vel. 5. Versare il composto in una teglia rettangolare (30x20 cm.) imburrata e infarinata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min. Sformare la torta, spolverizzarla di zucchero a velo e servirla con Vin Santo toscano.

SCHIACCIATA DI PASQUA

Ingredienti:

Dose per 12 persone: 500 gr.di farina, 4 uova, 250 gr. di zucchero, 100 gr. di burro morbido, 100 gr. di liquore di anice, succo e scorza di 1 arancia, 100 gr. di latte, 40 gr. di lievito di birra, 1/2 bustina di lievito in polvere, 2 cucchiaini di semi di anice, 1 pizzico di sale.

Preparazione:

Ammollare i semi di anice nell'acqua e scolarli. Inserire nel boccale lievito di birra, latte e 20 gr. di farina: 40 sec. 60° vel. 4, togliere e mettere da parte. Senza lavare il boccale introdurre zucchero e scorza di arancia: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere le uova: 10 min. vel. 5. Unire il lievito sciolto precedentemente e tutti gli altri ingredienti: 3 min. vel. 5. Versare l'impasto in una teglia (diam. 24 cm.), imburrata e lasciare lievitare 3 ore circa. Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 1 ora.

NOTE: Si può procedere ad una doppia lievitatura lasciando l'impasto nel boccale finchè non raggiunge il coperchio. Impastare poi per 3 min. e lasciare lievitare nuovamente per 3 ore nella teglia prima della cottura.

STOCCAFISSO CON I PORRI x 4

Ingredienti:

700 g.stoccafisso ammollato-200 g.porri-40 g.olio-1 mis.passata di pomodoro-200 g.acqua-1 cucchiaio e mezzo di dado bimby-pepe e peperoncino a piacere.

Preparazione

Togliere la pelle allo stoccafisso, spezzettarlo con le mani ed eliminare eventuali lische. Introdurre nel boccale i porri:3 min.vel.6.Aggiungere olio, passata di pomodoro, acqua, dado, stoccafisso, pepe e peperoncino:20 min.100°vel.1 e infine 20 min.80° vel.1. Si puo' sostituire lo stoccafisso con il baccala'. Questo piatto sarà particolare se cucinato con porri di campo, ed ancora migliore se cucinato il giorno prima.

TORCOLO GARFAGNINO

Ingredienti:

Dose per 10 persone: 500 gr. di farina, 50 gr. di mandorle pelate, scorza di 1/2 limone, 50 gr. di semi di anice, 150 gr. di burro morbido, 3 uova, 200 gr. di zucchero, 1/2 mis. di Alkermes o Anisette, 100 gr. di latte, 1/2 bustina di lievito in polvere.

Preparazione

Inserire nel boccale scorza di limone e mandorle: 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere la farina: 30 sec. vel. 5. Aiutandosi con la spatola staccare la farina dalle pareti del boccale e riposizionarla sul fondo: 30 sec. vel. 5 e mettere da parte. Inserire il burro: 1 min. e 1/2 60° vel. 3. Aggiungere uova e zucchero: 3 min. vel. 4. Unire liquore, latte, lievito e la farina con le mandorle: 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Disporre l'impasto in una teglia (diam. 24 cm.) imburrata e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora.

TORTA CON I BISCHERI

Ingredienti:

Dose per 8 persone:

Per la pasta frolla 300 gr. di farina;130 gr. di burro morbido;1 uovo e 1 tuorlo;80 gr. di zucchero; scorza di 1 limone grattugiata; 1 pizzico di sale; 1/2 cucchiaino di lievito vanigliato (facoltativo)

Per il ripieno 750 gr. di latte; 100 gr. di zucchero; 120 gr. di riso;
100 gr. di cioccolato fondente grattugiato;
200 gr. di cacao amaro; 100 gr. fra uvetta ammollata in acqua, pinoli e cedro candito

a dadini; scorza di 1 limone grattugiata; 1 albume; zucchero a velo a piacere.
Preparazione:
Preparare la pasta frolla: Inserire nel boccale tutti gli ingredienti: 25 sec. vel.7. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciare riposare in frigorifero per 15 min. circa. Preparare il ripieno: Inserire nel boccale il latte: 8 min. 100°C vel.1. Posizionare la farfalla e aggiungere il riso: 30 min. 100°C vel.1. Lasciare riposare alcuni minuti e unire zucchero, cioccolato grattugiato, cacao, uvetta, pinoli, cedro candito e scorza di limone: 10 sec. vel.2. Stendere la pasta frolla in una tortiera (diam. 26 cm.), imburrata, lasciandola trasbordare abbondantemente. Versare il ripieno, distribuirlo uniformemente e ripiegare i bordi della frolla verso l'interno, formando dei becchi. Spennellare la superficie del ripieno con albume e un poco di latte e cuocere in forno preriscaldato a 180°C/200°C per 40 min. Lasciare raffreddare la torta, spolverizzarla con lo zucchero a velo e servire

TRIPPA ALLA FIORENTINA

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 kg. di trippa di vitello tagliata a strisce, 80 gr. di olio di oliva, 1 cipolla, 1/2 gambo di sedano, 400 gr. di polpa di pomodoro, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di peperoncino, sale e pepe q.b. .
Preparazione
Introdurre nel boccale olio, cipolla e sedano: 3 min. 100° vel. 2. Aggiungere polpa di pomodoro, sale, pepe e peperoncino: 5 min. 100° vel. 2. Unire la trippa: 40 min. 100° vel. 1 senza misurino. Servire la trippa fumante, cosparsa di abbondante parmigiano, accompagnata da un buon bicchiere di Chianti rosso.

ZUCCOTTO

Ingredienti Dose per 6 persone.
Per il pan di spagna: 3 uova, 130 gr. di farina, 130 gr. di zucchero, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale.
Per lo sciroppo: 200 gr. di acqua, 200 gr. di zucchero, 80 gr. di liquore dolce.
Per la farcitura: 1/2 lt. di panna montata, 80 gr. di mandorle pelate, 80 gr. di nocciole tostate, 150 gr. di cioccolato fondente.
Per decorare: scaglie di cioccolato a piacere.
Preparazione
Preparare il pan di spagna: Inserire nel boccale lo zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Unire le uova: 20 sec. vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, farina, vanillina, sale e lievito: 40 sec. vel. 7. Versare il composto in una teglia rettangolare (25x15 cm.) e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min., a 180° per 10 min. e infine a 200° per 10 minuti. Preparare lo sciroppo: Inserire nel boccale l'acqua: 6 min. 100° vel. 1. Aggiungere zucchero e liquore: 2 min. 100° vel. 1, togliere e mettere da parte. Preparare la farcitura. Inserire nel boccale mandorle e nocciole: 20 sec. vel. Turbo. Unire il cioccolato: 10 sec. vel. 7 e infine la panna montata: 20 sec. vel. 2. Foderare con una parte del pan di spagna uno stampo a cupola (capacità 2 lt.) e inzupparlo con una parte dello sciroppo. Versare metà della farcitura, livellarla, disporvi altro pan di spagna imbevuto di sciroppo, versare l'altra metà della farcitura e terminare con un ultimo strato di pan di spagna, sempre inzuppato di sciroppo. Lasciare riposare lo zuccotto nel congelatore per 5 ore circa. Capovolgare lo zuccotto su un piatto da portata e guarnire a piacere con scaglie di cioccolato fondente.
NOTE: Al posto della panna si può mettere del gelato alla crema.

TRENTINO ALTO ADIGE

ASPARAGI CON SALSA BOLZANINA X 6

Ingredienti:
1 kg.di punte di asparagi, 1 /2 lt.di acqua, 6 uova sode, 1/2 mis.di aceto, 90 gr.di olio, succo di 1 limone, 1 cucchiaio di senape, 1 mazzetto di erba cipollina, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua: 40 min.temp.Varoma vel.1. Disporre gli asparagi nel Varoma e posizionarlo sul boccale dopo 10 min. Terminata la cottura disporre gli asparagi in un piatto da portata

e lasciarli raffreddare. Inserire nel boccale gli albumi sodi: 20 sec.vel.4 e metterli da parte. Tagliare finemente con una forbice l'erba cipollina e unirla agli albumi. Inserire nel boccale tuorli sodi, olio, aceto, senape, succo di limone, sale e pepe: 4 min.vel.3. Unire gli albumi e l'erba cipollina tenuta da parte e amalgamare delicatamente: 1 min.vel.2. Versare la salsa sugli asparagi e servire.

CAVOLO ROSSO AL VINO

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 kg. di cavolo rosso a listarelle, 60 gr. di speck, 40 gr. di burro morbido, 40 gr. di olio, 1 cipolla, 2 mis. di vino rosso, 1 cucchiaino di zucchero, sale e pepe q.b. .

Preparazione: cbe
Inserire nel boccale cipolla e speck: 5 sec. vel. 9; aggiungere olio e burro: 5 min. 100° vel. 1. Unire il cavolo, vino, zucchero, sale e pepe: 50 min. 100° vel. 2 senza misurino. A cottura ultimata, servirlo molto caldo come contorno a carni arrosto o bollite. NOTE: Si può anche unire al cavolo una mela tagliata a dadini.

CUGLUPF

Ingredienti (Dose per 8 persone):
500 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di burro morbido, 150 gr. di uvetta, 4 uova, 25 gr. di lievito di birra, 1 mis. di latte, scorza e succo di 1 limone, 25 gr. di mandorle, 1 mis. di brandy, sale q.b. .

Preparazione
Mettere a bagno l'uvetta con il brandy, per 15 minuti. Inserire nel boccale le mandorle: 10 sec. vel. 9. Imburrare uno stampo da budino con pareti alte e foro centrale e spolverizzarlo con le mandorle tritate. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 9; aggiungere burro e uova: 2 min. vel. 3. Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido e versarlo nel boccale con il succo di limone, la farina e un pizzico di sale: 30 sec. vel. 6, poi 2 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare il composto nel boccale per 30 minuti. Aggiungere l'uvetta scolata e infarinata: 1 min. vel. Spiga. Versare il composto nello stampo e lasciarlo lievitare fino a quando raggiungerà il bordo (2 ore circa). Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 1 ora circa, lasciare intiepidire e sformare.

CREMA DI FUNGHI PORCINI

Ingredienti (Dose per 6 persone):
250 gr. di latte, ½ mis. di farina, 30 gr. di burro morbido, ½ cucchiaino di sale, 1 pizzico di noce moscata, 350 gr. di funghi porcini, 1 lt. e ½ di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 200 gr. di panna, prezzemolo a piacere.

Preparazione:
Preparare la besciamella inserendo nel boccale latte, farina, burro, noce moscata e sale 6 min. 90° vel. 4, e metterla da parte. Senza lavare il boccale, inserire 300 gr. di funghi 30 sec. Vel. Turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere acqua, dado e i funghi rimasti a pezzetti 20 min. 100° vel. 1. Unire la besciamella e la panna 5 min. 100° vel. 1. Versare in una zuppiera, aggiungere prezzemolo fresco tritato e servire.

CROSTATA DI MELE DEL TRENTINO

Ingredienti (Dose per 6 persone):
Per l'impasto: 300 gr. di farina, 130 gr. di burro morbido, 1 uovo intero e 1 tuorlo, 100 gr. di zucchero, 1/2 bustina di lievito, sale q.b. .
Per il ripieno: 2 mele golden tagliate a fette sottili, 1 uovo, 50 gr. di burro morbido, 100 gr. di latte, 50 gr. di farina, 100 gr. di zucchero, 1/2 bustina di zucchero vanigliato, 30 gr. di pinoli, 70 gr. di mandorle tritate, sale q.b. .

Preparazione
Preparare l'impasto: Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 25 sec. vel. 6. Stendere l'impasto in una teglia imburrata (diam. 28 cm.) e disporvi sopra le mele tagliate a fettine. Inserire nel boccale uovo, burro, latte, sale, farina, zucchero e zucchero vanigliato: 1 min. 40° vel. 5. Coprire le mele con la crema della farcitura e cospargere con i pinoli e le mandorle tritate. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa. Servire la crostata tiepida, ma è buona anche fredda.

CROSTOLI

Ingredienti:
250 farina, 100 burro morbido 150 zucchero 1 uovo 1 bustina vanillina sale q.b. olio per friggere zucchero a velo a piacere.

Preparazione
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti 20 sec, vel 6 tirare una sfoglia sottile tagliarla in tante strisce annodarle e friggerle in olio bollente scolarle su carta assorbente e cospargerle di zucchero a velo.

CUGLUPF

Ingredienti:
Dose per 8 persone: 500 gr. di farina, 150 gr. di zucchero, 150 gr. di burro morbido, 150 gr. di uvetta, 4 uova, 25 gr. di lievito di birra, 1 mis. di latte, scorza e succo di 1 limone, 25 gr. di mandorle, 1 mis. di brandy, sale q.b. .
Preparazione
Mettere a bagno l'uvetta con il brandy, per 15 minuti. Inserire nel boccale le mandorle: 10 sec. vel. 9. Imburrare uno stampo da budino con pareti alte e foro centrale e spolverizzarlo con le mandorle tritate. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 20 sec. vel. 9; aggiungere burro e uova: 2 min. vel. 3. Sciogliere il lievito di birra nel latte tiepido e versarlo nel boccale con il succo di limone, la farina e un pizzico di sale: 30 sec. vel. 6, poi 2 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare il composto nel boccale per 30 minuti. Aggiungere l'uvetta scolata e infarinata: 1 min. vel. Spiga. Versare il composto nello stampo e lasciarlo lievitare fino a quando raggiungerà il bordo (2 ore circa). Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 1 ora circa, lasciare intiepidire e sformare.

EL BRAZEDEL

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di farina, 100 gr. di burro morbido, 150 gr. di zucchero, 2 uova e 1 tuorlo, 100 gr. di latte tiepido, 1 cubetto di lievito di birra (25 gr.), sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale lievito di birra, latte, uova, zucchero e burro: 20 sec. vel. 5. Aggiungere farina e sale: 20 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Versare l'impasto in uno stampo per ciambelle, imburrato e infarinato, praticare sopra l'impasto dei tagli trasversali, coprire con un canovaccio e lasciare lievitare in luogo tiepido per 1 ora circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 min. circa finchè la superficie risulti dorata. Sfornare, sformare quando è tiepido e servire.

FETTE D'AMBURGO

Ingredienti (Dose per 8 persone):
300 gr. di farina, 300 gr. di zucchero, 150 gr. di burro morbido, 50 gr. di mandorle tritate, 3 uova, scorza e succo di 1 limone, 1 bustina di lievito, 200 gr. di marmellata di albicocche, sale q.b. .
Preparazione:
Inserire nel boccale 200 gr. di zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Posizionare la farfalla e aggiungere gli albumi: 2 min. 40° vel. 2-3 e mettere da parte. Inserire nel boccale 100 gr. di zucchero e la scorza di limone: 10 sec. vel. Turbo. Aggiungere farina, tuorli, succo di limone, burro e sale: 2 min. vel. 6. Unire il lievito: 10 sec. vel. 6. Versare il composto sulla placca del forno ricoperta da carta forno imburrata e livellarlo bene. Ricoprire con uno strato di marmellata, con gli albumi montati a neve e cospargere il tutto con le mandorle tritate. Cuocere in forno preriscaldato a 150 ° per 30 min. circa. Lasciare raffreddare, tagliare a fette e servire.

GNOCCHETTI DI SEMOLINO IN BRODO

Ingredienti:
Dose per 6 persone
2 uova 140 gr. di burro morbido 280 gr. di semolino noce moscata 1 lt. di brodo sale q.b. erba cipollina
Preparazione:
Inserire nel boccale il burro: 10" - vel.7 e poi 10" - vel.3. Aggiungere le uova: 30" - vel.3 e unire semolino: 10" - vel.3.
Formare con un cucchiaino dei gnocchetti, farli cadere nel brodo bollente e lasciarli cuocere per 15 minuti. Versarli in una zuppiera e servirli con erba cipollina.

GULASCH TIROLESE

Ingredienti (Dose per 6 persone):
1 Kg. di polpa di manzo (spalla) a pezzetti, 500 gr. di cipolle, 400 gr. di polpa di pomodoro, 500 gr. di patate, 1 spicchio d'aglio, 50 gr. di olio, 30 gr. di burro morbido, 200 gr. di acqua, 1 cucchiaio, di dado Bimby, sale e pepe q.b. paprika e comino a piacere.
Preparazione:
Tagliare a metà le cipolle e inserirle nel boccale con l'aglio: 5 sec. Vel. 5.
Aggiungere olio e burro: 5 min. 100° vel. 2. Posizionare la farfalla e unire la carne: 50 min. 100° vel. 2. Dopo 5 min. aggiungere, dal foro del coperchio, sale, pepe, paprika, comino, pomodori, acqua e dado. Pelare le patate, disporle a spicchi nel Varoma e, dopo 25 min. di cottura, posizionarlo sul coperchio selezionando la temperatura Varoma. A fine cottura disporre le patate in una zuppiera, aggiungere la carne con il suo sugo e servire il gulasch ben caldo

NOTE: Se si rendesse necessario, è possibile aggiungere altra acqua durante la cottura.

KNODEL ALLO SPECK

Ingredienti

per 6 persone: 300 gr. di pane raffermo, 200 gr. di speck, 250 gr. di latte, 1 lt. di acqua, 4 uova, 1 pizzico di noce moscata, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, ½ mis. di farina, sale q.b., erba cipollina.

PReparazione:

inserire nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, il pane a pezzi: 10 sec. vel. 6 e mettere da parte. Introdurre lo speck tagliato a listarelle: 10 sec. vel. 6 ed unirlo al pane. Inserire ora latte, uova, sale, noce moscata e prezzemolo: 10 sec. vel. 7. Aggiungere il pane e lo speck tenuti da parte e la farina: 2 min. vel. 1. Lasciare riposare l'impasto per 30 min., poi formare con le mani umide delle piccole palline e inserirle nel cestello. Mettere nel boccale l'acqua, posizionare il cestello con i canederli e cuocerli: 20 min., 100°, vel. 4. Servirli con un buon brodo di carne, cosparsi di erba cipollina

KRAPFEN

Ingredienti: (x 35 krapfen)

700 gr.di farina, 100 gr.di burro morbido, 50 gr.di lievito di birra, 250 gr.di latte, 5 tuorli d'uovo, 50 gr.di zucchero, scorza di 1 limone grattugiata, marmellata a piacere, sale e zucchero a velo q.b., olio per friggere

Preparazione:

Inserire nel boccale latte, lievito di birra e scorza di limone: 15 sec.40°C vel.4. Aggiungere uova, zucchero, burro e sale: 15 sec.vel.4. Inserire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, la farina: 30 sec.vel.6 e 2 min.vel.Spiga. Stendere la pasta di uno spessore di 1/2 cm. e formare con un bicchiere tanti dischi. Mettere sulla metà dei dischi un cucchiaio di marmellata, ricoprirli con i dischi rimasti e chiudere bene i bordi. Lasciare lievitare i krapfen in ambiente caldo fino a quando avranno raddoppiato il loro volume. Friggerli in abbondante olio caldo. Passarli su carta assorbente, disporli in caldo. Passarli su carta assorbente, disporli in un vassoio e quando si saranno raffreddati, spolverizzarli con zucchero a velo.

MINESTRONE D'ORZO X 6

Ingredienti:

200 orzo perlato 100 pancetta affumicata a fettine, 1 cipolla piccola, 1 carota, 1 patata, 1 gambo di sedano 1/2 porro 40 olio 1 cucchiaio di dado bimby 1lt e 1/2 di acqua parmigiano a piacere.

Preparazione:

Inserire nel boccale carota, patata, sedano e porro: 6 sec.vel.5 e mettere da parte. Introdurre la cipolla: 5" vel 6 aggiungi olio e pancetta 4 min 100 vel 2 unire orzo acqua e dado 40 min. 100 vel 1 aggiungere le verdure tenute da parte 15 min 100 vel 1. Terminata la cottura servire il minestrone caldo cosparso di parmigiano. Nella ricetta tipica tirolese insieme all'orzo viene cotta una braciola di maiale che poi viene tagliata e servita a fettine sottili insieme alla zuppa.

PANE RUSTICO AI 5 CEREALI

Ingredienti:

Dose per 6 persone: 400 gr. di farro, 100 gr. di grano saraceno, 80 gr. di sesamo, 80 gr. di semi di lino, 80 gr. di semi di girasole, 500 gr. di acqua, 25 g. di lievito di birra 2 cucchiaini di sale, 1/2 mis. di aceto di mele.

Preparazione:

Inserire nel boccale farro e grano saraceno, 3 min. vel 9 e mettere da parte. Introdurre acqua sale lievito e aceto 1 min. 40° vel. 2. Aggiungere la farina macinata e i semi interi di sesamo, lino e girasole 30 sec. vel. 6 e 2 min. vel. Spiga. Senza lasciarlo lievitare, versare l'impasto in uno stampo a cassetta e cuocerlo in forno preriscaldato a 220° per 50 min. circa.

PEVERADA

Ingredienti Dose per 6 persone

1 lt. di acqua, 300 gr. di vitello a bocconcini, 200 gr. di pangrattato, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 20 gr. di burro morbido, 50 gr. di olio, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 cucchiaio di sale, pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale acqua, dado, e sale 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere la carne 15 min. 100° vel.1. Togliere la carne e il brodo e mettere da parte. Posizionare la farfalla e inserire pangrattato, olio, burro e aglio: 10 min. 90° vel. 1. Aggiungere il brodo con la carne e il pepe: 40 sec. vel. 2 e 20 min. 100° vel. 1. Un minuto prima di ultimare la cottura, aggiungere il parmigiano e aggiustare all'occorrenza di sale e pepe. La peverada deve risultare piuttosto piccante.

POLENTA DI PATATE

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 Kg. di patate a pezzetti, 600 gr. di acqua, 1 mis. di farina gialla precotta, 100 gr. di pancetta a dadini, 1 cipolla media, 100 gr. di formaggio locale a dadini (ricetta del Trentino), 50 gr. di olio, 30 gr. di burro morbido, sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale pancetta, cipolla, olio e burro 5 min. 100° vel. 4. Togliere e mettere da parte. Senza lavare il boccale, posizionare la farfalla e inserire patate, acqua e sale, 20 min. 100° vel. 2. Aggiungere la farina gialla 5 min. 100° vel. 2. Terminata la cottura, unire il formaggio, il soffritto tenuto da parte e il pepe 2 min. vel. 3, spatolando. Servire la polenta fumante con carni stufate, ma l'accompagnamento più tradizionale è una bella insalata di fagioli.

POLENTA SMALZA

Ingredienti: Dose per 8 persone:
200 gr. di parmigiano, 1 lt e 1/2 di acqua, 500 gr. di farina gialla, 200 gr. di pancetta affumicata, 100 gr. di burro morbido, sale e latte q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano 20 sec. Vel. Turbo, e metterlo da parte. Introdurre ora la pancetta affumicata 6 sec. Vel.5, e aggiungere il burro 4 min. 100° vel. 1. Togliere e mettere da parte. Inserire nel boccale acqua e sale: 10 min. 100° vel.1. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3, la farina a pioggia: 1 min. 100° vel. 3 affinchè si rapprenda, poi 40 min. 90° vel.1. Disporre la polenta a cucchiaiate in una pirofila, alternando con uno strato di parmigiano grattugiato, il soffritto di pancetta e alcune cucchiaiate di latte. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 min. circa. In Trentino questa saporosa polenta viene usata per accompagnare costine o braciole di maiale cotte al forno.

RISOTTO AL TEROLDEGO x 5

Ingredienti:
400 gr.di riso arborio,900 gr.di acqua o brodo, 150 gr.di vino Teroldego, 40 gr.di olio, 1/2 cipolla, 1 spicchio di aglio,
1 cucchiaio di dado Bimby, 1 noce di burro, parmigiano grattugiato e sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 3 min.100°C vel.4. Posizionare la farfalla e unire il riso: 2 min.100°C vel.1. Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare: 2 min.100°C vel.1 senza misurino. Aggiungere l'acqua bollente e il dado o il brodo e aggiustare di sale: 12 min.100°C vel.1. Versare nella risottiera, mantecare con parmigiano e, a piacere, con una noce di burro e servire.

SALSA DI MELE AL CREN

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 1 mela, 3 cucchiai di cren grattugiato, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaio di aceto, 50 gr. di olio, 125 gr. di brodo o acqua e dado Bimby, sale e pepe q.b. .
Preparazione
CDE

Inserire nel boccale il brodo: 3 min. 90° vel. 1. Aggiungere cren, aceto, olio, zucchero, la mela sbucciata e a pezzi, sale e pepe: 2 min. vel. 7, sino ad ottenere una salsa omogenea e vellutata. Questa ottima salsa è ideale per accompagnare carni lessate.

SMACAFAM DELLA NONNA X 6

Ingredienti:
300 gr.di farina, 3 uova, 100 gr.di speck, 1/2 lt.di latte, 2 lucaniche fresche, 20 gr.di burro morbido, sale q.b.
Preparazione:
Posizionare la farfalla e inserire nel boccale burro, 1 lucanica a pezzetti e lo speck tagliato a dadini: 5 min.100°C vel.2 e mettere da parte. Senza lavare il boccale inserire latte, uova, farina e sale: 1 min. vel.4. Aggiungere il soffritto: 30 sec.vel.2. Versare il composto in una teglia grande e disporvi sopra la lucanica rimasta a fettine. Cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 40 min. circa affinchè la superficie risulti dorata.

SPAETZLE AGLI SPINACI x 4

Ingredienti:
400 gr.di spinaci, 1 uovo, 250 gr.di farina, 1/2 mis.di latte, 500 gr.di acqua, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale acqua e sale: 5 min.100°C vel.1. Aggiungere gli spinaci: 3 min.100°C vel.1; scolarli e strizzarli. Reinserirli nel boccale e unire uovo, latte, farina e sale: 4 min.vel.2. Far cadere l'impasto (non troppo molle, né troppo duro) con l'apposita grattugia in abbondante acqua bollente salata. Scolare

gli spaetzle e servirli con burro fuso, salvia e parmigiano o con panna e prosciutto.

SPAETZLE BIANCHI

Ingredienti:
400 gr. Farina, 100 gr. Acqua, 100 latte, 4 uova, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale farina, acqua, latte, uova e sale. 50 sec. Vel.6 Far cadere l'impasto con l'apposita grattuggia in abbondante acqua bollente salata, Servirli con sugo di pomodoro o burro fuso.

STRABOI

Ingredienti:
Dose per 8 persone
500 gr. di farina 4 uova 1 mis. di grappa trentina 300 gr. di zucchero 400 gr. di latte ½ bustina di lievito in polvere olio per friggere zucchero a velo q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale farina, zucchero, latte, uova, grappa e lievito: 40" - vel.5.
Scaldare l´olio in una padella facendo attenzione che non fumi, versare il composto preparato in una siringa con la bocchetta a tre fori o in un imbuto, e lasciarlo cadere nell´olio caldo muovendo le mani con gesti rapidi e brevi in ogni direzione. La frittella che risulterà dovrà essere traforata e leggera: assomiglierà alle circonvoluzioni di un cervellino.
Scolare gli straboi dorati, metterli su una carta assorbente, cospargerli di zucchero a velo e servirli.
Note: E´ importante che l´olio per friggere sia caldo ma non fumante, in quanto la frittella impiega alcuni minuti a cuocere.

STRANGOLAPRETI

Ingredienti:
Dose per 6 persone: 500 gr. di spinaci lessati 300 gr. di pangrattato, 100 gr. di latte, 100 gr. di ricotta, 2 uova, 2 cucchiaini rasi di sale, 100 gr. di parmigiano grattugiato, 4 cucchiai di farina.
Preparazione:
Inserire nel boccale gli spinaci lessati e ben strizzati 15 sec.vel. 4 Aggiungere tutti gli altri ingredienti 40 sec. vel. 5 spatolando. Se il composto dovesse risultare troppo molle aggiungere ulteriore pangrattato. Con l'impasto ottenuto formare delle palline aiutandovi con un cucchiaino e cuocerle in acqua bollente salata. Man mano che vengono a galla, scolarli con una schiumarola. Condire gli strangolapreti con burro fuso salvia e abbondante parmigiano.

STRUDEL DI MELE

Ingredienti:
Dose per 8 persone.
Per l'impasto: 250 gr. di farina, 1/2 mis. di acqua tiepida, 1 uovo, 1 cucchiaio di olio, sale q.b. Per il ripieno: 1 kg. di mele renette a fettine sottili, 2 panini secchi, 50 gr. di burro morbido, 100 gr. di zucchero, 100 gr. di uvetta, 50 gr. di pinoli, scorza grattugiata di 1 limone, 1 mis. di rhum, 1/2 cucchiaino di cannella, burro fuso e zucchero a velo q.b. .
Preparazione:
Preparare l'impasto: Inserire nel boccale acqua, olio e sale: 1 min. 50° vel. 2. Dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2, introdurre farina e uovo: 20 sec. vel. 7. Togliere l'impasto e lasciarlo riposare, coperto per 50 min. Preparare il ripieno: Nel boccale asciutto, inserire il pane: 15 sec. vel. Turbo; aggiungere il burro: 3 min. 100° vel. 2 e mettere da parte. Introdurre ora nel boccale mele, zucchero, cannella, uvetta, pinoli, scorza di limone, rhum e mescolare delicatamente: 10 sec. vel. 1, spatolando. Stendere la pasta molto sottile e posarla su di un canovaccio. Cospargerla con il pangrattato tenuto da parte e stendervi delicatamente il composto di mele, lasciando libero 1 cm. di bordo. Arrotolare delicatamente il tutto, chiudere le due estremità, spennellare con burro fuso e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 10 min. e a 200° per 25 min. circa. Servire lo strudel freddo cosparso di zucchero a velo.

TONCO DEL PONTESEL x 5

Ingredienti:
500 gr.di polpa di vitellone a pezzetti, 1/2 mis.di conserva di pomodoro, 1 lucanica fresca, 50 gr.di pancetta, 50 gr.di lardo, 40 gr.di olio, 1 cipolla, 1 mis.di vino rosso, 200 gr.di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 cucchiaio di farina, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale olio, lardo, lucanica, pancetta e cipolla: 3 min.100°C vel.4.
Aggiungere la carne infarinata e la conserva di pomodoro: 7 min.100°C vel.1. Unire il vino e lasciare evaporare: 5 min.100°C vel.1 tenendo il misurino inclinato.
Aggiungere acqua, dado e aggiustare di sale: 30 min.100°C vel.1. Servire il tonco accompagnato da canederli o patate lesse.

TORTA DI GRANO SARACENO

Ingredienti:
(per 8 persone) 250 gr.di farina di grano saraceno, 250 gr.di burro morbido, 250 gr.di nocciole, 250 gr.di zucchero, 1 bustina di lievito, 1 bustina di zucchero vanigliato, 8 uova, 2 mele bucciate, qualche goccia di limone, sale q.b., marmellata di mirtillo rosso a piacere, zucchero a velo, panna montata.

Preparazione:
Inserire nel boccale le nocciole: 20 sec.vel.7 e mettere da parte. Posizionare la farfalla e introdurre gli 8 albumi: 2 min.40°C vel.2-3 e metterli da parte. Inserire nel boccale le mele con qualche goccia di limone: 10 sec.vel.7 e metterle da parte. Posizionare la farfalla e introdurre tuorli, zucchero, burro, zucchero vanigliato e un pizzico di sale: 1 min. e 30 sec.vel.2. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel.6, farina, nocciole, mele e lievito: 1 min.vel.6 e 1 min. e 1/2 vel .Spiga. Versare il composto in una capiente terrina e unire delicatamente gli albumi a neve. Ungere e infarinare una tortiera (diam.28 cm.), versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 50 min. circa. Quando il dolce sarà freddo tagliarlo a metà e farcirlo con la marmellata di mirtillo. Servire la torta cosparsa di zucchero a velo e guarnita di panna montata.

TORTÈL DE PATATE CRUE FRITTELLE DI PATATE CRUDE

Ingredienti: (per 6 persone) 1 kg.di patate, 150 gr.di farina bianca, 100 gr.di latte, sale q.b., olio per friggere.

Preparazione:
Inserire nel boccale le patate crude a pezzi, farina, latte e sale: 50 sec.vel.4. Scaldare in una padella abbondante olio, versare il composto a cucchiaiate e friggere le frittelle da ambo i lati finché saranno dorate. Scolarle e servirle caldissime con formaggi e lucaniche stagionate.

VELLUTATA ALLE ORTICHE

Ingredienti
per 6 persone: 1 bel mazzo di ortiche tenere lessate, 1 cipolla piccola, 2 patate, 40 gr. di olio, 1 lt. di acqua, 1 cucchiaio di dado Bimby, 2 uova, 40 gr. di parmigiano grattugiato, 60 gr. di burro morbido, sale e pepe q.b.

Esecuzione:
inserire nel boccale la cipolla: 10 sec. vel. 6 e aggiungere l’olio: 3 min., 100°, vel. 3. Aggiungere le patate a pezzetti: 10 sec. vel. 6, poi unire le ortiche: 20 sec. vel. 6. Introdurre acqua, dado e cuocere: 18 min., 100°, vel. 2. Regolare di sale e epep e portare lentamente a vel. 8 per 20 sec. Aggiungere uova, parmigiano e burro: 20 sec. vel. 4. Versare in una zuppiera e servire.

ZUPPA DI TRIPPA ALLA BOLZANINA

Ingredienti Dose per 6 persone:
1 kg. di trippa cotta e a listarelle, 400 gr. di acqua, 400 gr. di polpa di pomodoro, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 40 gr. di olio, 2 cucchiaini di aceto di mele, scorza grattugiata di 1/2 limone, 1 cucchiaio di dado Bimby, 1 pizzico di noce moscata, sale e pepe q.b., parmigiano e crostini di pane a piacere.

Preparazione
Inserire nel boccale cipolla, aglio e olio: 5 min. 100° vel. 4. Aggiungere la trippa: 40 min. 100° vel. 2. Dopo 5 min. aggiungere acqua, pomodori, scorza di limone, dado, noce moscata, sale e pepe. Terminata la cottura, versare in una zuppiera, aggiungere l'aceto e servire la zuppa ben calda con abbondante parmigiano e crostini di pane.